

Mandel - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1		Ei
1	Essl.	Fruchtzucker
1 1/2	Teel.	Flüssiger Süßstoff
50	Gramm	Butter oder Diätmargarine
3	Tropfen	Rumaroma
1	Prise	Salz
1	Essl.	Dunkler Kakao
		Mehl zum Ausrollen
1		Eigelb und 2 EL Milch zum Bepinseln
25	Gramm	Mandelblättchen zum Bestreuen

Anleitung:

Das mit Backpulver vermischte Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Ei, Zucker, Süßstoff, kalte Fettflöckchen, Rumaroma, Salz und Kakao dazugeben. Rasch mit einem langen Messer verhacken, anschließend zu einem glatten Teig verkneten. 20 Minuten kühlen. Dann auf einer leicht mit Mehl bestäubten Unterlage 3 mm dick ausrollen. 5 cm große Kekse ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Mit einer Mischung aus Eigelb und Milch sorgfältig bepinseln. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im Ofen bei 200°C 10 bis 12 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kühlzeit: 20 Minuten

Backzeit: 10-12 Minuten

Ergibt ca. 40 Stück oder 290g auf 2 Backblechen. 1 BE = 2,5 Stück oder 18 g.