

## Mandel - Taler

Kategorien: Plätzchen, Backmischung

Zutaten für: 36 Stück

|     |       |  |
|-----|-------|--|
| 1   |       | Pakg Backmischung für "Engels-Augen"<br>(500 g; v. Dr. Oetker) |
| 1   |       | Ei (Gr. M)   |
| 100 | Gramm | Kalte Butter/ Margarine  |
| 36  |       | Mandelkerne (zum B. o. Haut); ca.<br>Backpapierv               |

### Anleitung:

1. Backmischung, Ei und Fett in Stückchen glatt verkneten. Ca. 36 kleine Kugeln daraus formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. In die Mitte der Kugeln mit einem Kochlöffelstiel oder dem Daumen eine Mulde drücken.

2. Den Beutel Fruchtzubereitung (liegt der Packung bei) ca. 15 Minuten in heißes Wasser legen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Fruchtzubereitung in die Keksmulden verteilen. Je 1 Mandel darauf setzen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. 3. Beutel Fettglasur (liegt der Packung bei) 15-20 Minuten in heißem Wasser schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden. Die Kekse damit verzieren. Trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 40 Min.