

Mandelherzen - Zarte

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl. Zucker
1/2	klein. Ei
30	Gramm Speisestärke
30	Gramm Puderzucker
2	Essl. Mandeln gemahlen
100	Gramm Kalte Butter oder Margarine
1	Prise Gemahlener Safran
125	Gramm Mehl + Mehl zum Ausrollen
2-3	Tropfen Bittermandelöl (L)

Anleitung:

Den Puderzucker durchsieben, mit der Speisestärke, dem Safran und dem Mehl mischen. Die Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden, zur Mehlmischung geben. Das Bittermandelöl ebenfalls dazugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Ei in einer Tasse verquirlen. Den Zucker und die gemahlene Mandeln auf einem Teller mischen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dünn ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Herzen ausstechen. Die Herzen mit verquirltem Ei bestreichen und mit der bestrichenen Seite in die Mandel-Zucker-Mischung drücken, auf das vorbereitete Blech setzen. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen, die Herzen etwa 13 min. backen. In einer luftdicht verschlossenen Dose können die Plätzchen etwa sechs Wochen aufbewahrt werden.

Pro Stück ca. 50 kcal.

Vorbereitungszeit ca. 45 min. Kühlzeit mind. 60 min. Backzeit ca. 13 min