

Teebrot

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
80	Gramm	Grob gehackte Mandeln
2		Eigelb
2	Essl.	Weißwein Halbe Belegkirschen oder Mandeln

ZUM GARNIEREN

1		Eigelb zum Bestreichen
100	Gramm	Nougat-Fettglasur oder Geschmolzene Zartbitterkuvertüre

EIN FEINES GEBÄCK, NICHT NUR FÜR DIE "TEESTUNDE"

Anleitung:

Mehl mit der zerkleinerten Butter, Zucker und den gehackten Mandeln auf ein Backbrett geben und kurz durchhacken. Eine Mulde machen und die Eigelbe und Weißwein hineingeben. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Auf einer gemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und kleine, runde Plätzchen ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen mit Eigelb bestreichen und in die Mitte Belegkirschen oder Mandelhälften geben. Alle Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 10-15 Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze oder 175°C Umluft (Gas Stufe 2-3) hellbraun backen. Die fertigen Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die nicht garnierten Kekse zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre oder flüssige Nougatglasur tauchen und die Glasur fest werden lassen.