

Gewürz - Splitter

Kategorien: Pralinen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
1		Ei(er), davon das Eigelb
50	Gramm	Zucker
1		Vanillezucker
1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Lebkuchengewürz
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandeln, gehackt
250	Gramm	Kuvertüre, weiss
200	Gramm	Mandeln, gestiftet

Anleitung:

Zubereitung: Weiches Fett, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Gewürze, Mehl und gehackte Mandeln zuerst mit dem Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt mindestens eine Stunde kalt stellen. Teig portionsweise zwischen Klarsichtfolie 2-3mm dick ausrollen. Runde Plätzchen (ca. Durchmesser 3 cm) mit gewelltem Rand ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2) fünf bis zehn Minuten hellgelb backen. Abkühlen lassen. Grobgehackte Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Mandelsplitter unterrühren. Jeweils einen Teelöffel Schoko-Mandeln auf die Plätzchen geben und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten