

Mandel - Krokant - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Ca. abgezogene Mandeln
250	Gramm	Zucker

Anleitung:

Etwa 400 gr. abgezogene Mandeln im Backofen bei ca. 200 C goldbraun rösten ,herausnehmen, abkühlen und ganz fein hacken.

250 gr. Zucker schmelzen und die Mandeln unterrühren.

Eine glatte Fläche mit Mandelöl bestreichen, die Masse darauf gießen und sofort auf etwa 2,5 cm Stärke glatt streichen. Vor der völligen Starre mit Ausstecherform, oder einem Messer das mit Mandelöl bestrichen wurden, gewünschte Formen ausstechen/schneiden. Die abgekühlten Plätzchen werden mit individuellen Formen aus dem Spritzsack (Puderzucker und Wasser) mit dünnster Spitze verziert. Kalligraphische Kenntnisse erwünscht !! Walterspiel