

Spanisches Brot

Kategorien: Weihnachten, Land, Spanien, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Luftig-leichtes Mandelgebäck
125	Gramm	Mehl
90	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Eigelb
1	Essl.	Wein, weiß
1		Eiweiß
90	Gramm	Puderezucker
40	Gramm	Mandel(n), gehackt
		Mehl, für die Arbeitsfläche

Anleitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in kleinen Flocken, Vanillezucker, Salz, Eigelb und Weißwein in die Vertiefung geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 30 Minuten zugedeckt kühl stellen. Das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen. Den Puderezucker nach und nach dazu geben und weiterschlagen, bis die Eiweißmasse glänzt und weiche Spitzen bilden. Die Mandeln vorsichtig unter den steifen Schnee heben (nicht rühren!). Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig nochmals durchkneten und 3 mm dünn zu einer Rechteckigen Platte ausrollen. Mit der Mandel-Eiweißmasse gleichmäßig bestreichen. Mit dem Teigradchen etwa 3x5 cm große Rechtecke ausradeln und im Abstand von 1 cm auf das Blech legen. Im Backofen 10-15 Minuten backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten