

## REZEPT FÜR MANDELAUGEN



### MANDELAUGEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 45 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g weiche Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Ei
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Prise Salz

##### Für die Verzierung und Füllung:

- ca. 125 g gehackte Mandeln
- ca. 100 g Johannisbeergelee



4062

#### ZUBEREITUNG

|                   |                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>98</b><br>Kcal | <b>2</b><br>Gramm | <b>7</b><br>Gramm | <b>7</b><br>Gramm |
| Pro Stück ca.     | Eiweiß            | Kohlenhydrate     | Fett              |

1. Für den Teig Mehl, gemahlene Mandeln, Butter und Zucker verrühren. Ei, Bittermandelöl, Nelkenpulver und Salz zufügen und unterrühren.
2. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (2-3 cm Ø) füllen. Gehackte Mandeln auf einen Teller streuen und den Teig tupfenweise auf die Mandeln spritzen. Plätzchen mit der Mandelseite nach oben auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.
3. In jedes Plätzchen mittig mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung drücken. Etwas Gelee in die Vertiefung füllen. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft (175 °C Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

#### Tipps:

Ein Rezept für selbst gemachtes Johannisbeergelee findet ihr [hier](#).

Statt mit Johannisbeergelee schmecken die Kekse auch mit einer Füllung aus Waldbeer- oder Himbeergelee.