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

3994

ZUBEREITUNG

98	2	7	7
Kcal	Gramm	Gramm	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.