

REZEPT FÜR MANDELPLÄTZCHEN



MANDELPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für ca. 25 Stück | 35 Min. | + Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit**

Zutaten

- 125 g Mehl
- 50 g gemahlene, geschälte Mandeln
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 100 g weiche Butter
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- Zuckerdekor zum Verzieren



2057

ZUBEREITUNG

87.7

Kcal

pro Stück

1.03

Gramm

Eiweiß

10.1

Gramm

Kohlenhydrate

4.8

Gramm

Fett

1. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.

2. Teig portionsweise ca. 3-4 mm dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Smiley-Kekse ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und bei im vorgeheizten Backofen bei [175 °C Ober-/Unterhitze](#) ca. 6-8 Minuten hellbraun und knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen [Zuckerguss](#) verrühren. Kekse am Rand hineintauchen oder bepinseln und in Zuckerdekor wälzen. Trocknen lassen.