

## 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



2021

#### 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.