



MANDEL-PLÄTZCHEN

Zutaten für ca. 40 Stück:

300 g	Mehl
100 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
150 g	gemahlene Mandeln
200 g	Butter (oder Margarine)
2 EL	Zitronensaft (oder Wasser)
50 g	Granatapfelkerne (oder getrocknete Cranberries)
	Kuvertüre oder Schokoglasur

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten (am besten per Hand oder mit der Küchenmaschine mit Knethaken)
2. Den Teig ca. 1 Stunde kalt stellen
3. 1-2 Backbleche mit Backpapier auslegen
4. Den Backofen vorheizen (E-Herd ca. 200-220 Grad Celsius, Gas-Herd Stufe 3, Heißluft / Umluft 160 Grad Celsius)
5. Den Teig nochmals durchkneten, anschließend zu ca. 2 cm großen Kugeln formen
6. Kugeln auf das Backblech legen und zu flachen Plätzchen drücken
7. Im vorgeheiztem Backofen für ca. 15 - 20 Minuten hellbraun backen
8. Nach dem Backen nach Belieben mit Kuvertüre (z.B. in Streifen) verzieren

Tipp:

Passt hervorragend zu allen warmen Rotkäppchen Fruchtssecco Verfeinerungen oder zu **Rotkäppchen Fruchtssecco Granatapfel Winterbowle!**



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel

