

Mandelplätzchen

Zutaten

Für den Teig:

250 Gramm Mehl

250 Gramm Butter

1 Eigelb

1 Becher saure Sahne

1 Esslöffel Puderzucker

1 Teelöffel Salz

Für den Belag:

2 Eiweiß

200 Gramm Puderzucker

200 Gramm Mandelblättchen

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und einige Stunden – oder über Nacht – ruhen lassen.

Für den Belag das Eiweiß fast steif schlagen. Puderzucker zugeben und etwas weiter schlagen. Anschließend die Mandelblättchen unterrühren.

Plätzchen ausstechen und auf jedes Plätzchen eine kleine Menge des Belags setzen.

Bei 180 Grad Celsius zirka fünf bis zehn Minuten backen, bis die Plätzchen leicht gebräunt sind.

Mandel-Schoko-Plätzchen

Zutaten

Für den Teig:

150 Gramm Zartbitterschokolade

150 Gramm weiche Butter

210 Gramm Puderzucker

70 Gramm Mehl

210 Gramm gemahlene Mandeln

außerdem:

1 Esslöffel Vanillezucker

½ Esslöffel Kakao

½ Esslöffel Zimt

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren. Aus dem Teig Bällchen formen.

Bei 170 Grad Celsius (Umluft) zirka zehn bis 15 Minuten backen.

Noch warm mit der Zucker-Kakao-Zimt-Mischung bestreuen.