

Mandel-Gewürz-Plätzchen

Gebäck » Kekse

Zutaten (55 Stück)

- » 4 Ei(er)
- » 200g Zucker
- » 350g gem. Mandeln
- » 1TL Zimt
- » 1TL gem. Nelken
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Prise Salz
- » 100g Kuvertüre (Halbbitter)
- » Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Eier und Zucker so lange schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mandeln, Zimt, Nelken, Muskat und Salz mischen und unter die Eicreme heben.
2. Ein Backblech (37x32cm) mit Backpapier auslegen, Teig darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 15-20min goldbraun backen.
3. Teigplatte auf die Arbeitsfläche stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Teigplatte sofort in Quadrate (4x4cm) schneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mandelplätzchen damit verzieren und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 70kcal/E2g/F5g/KH5g pro Stück

angelegt am: 06.10.2003

Rezept-Nr: 560

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke