

Mandelschnitten

Köstlicher Mandelteig, gefüllt mit Himbeermarmelade, ergibt eine perfekte Kombination.

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 3 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 60 Stück. Verwenden kann man ein Lineal zum Schneiden oder einen rechteckigen Ausstecher 4,5 x 3 cm. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Form und Größe verwendet werden.

Das brauchst du:

270 g glattes Mehl
175 g gemahlene Mandeln
200 g Butter oder Margarine
120 g Staubzucker
etwas Zitronenzucker oder Zitronenabrieb
1 Eidotter

Fülle und Glasur

Himbeermarmelade
Schokoglasur

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Rechtecke ausstechen oder schneiden.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 12 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

Die Kekse mit Marmelade zusammensetzen und 1 bis 2 Stunden trocknen lassen. Dann die Oberseite in Glasur tunken. Solange die Glasur noch feucht ist, nach Belieben dekorieren.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 8 Wochen haltbar. Zwischen die einzelnen Lagen Backpapier legen.