Mandelplätzchen mit Marmelade

Schwierigkeitsgrad
leicht

Portion/ Größe
50 Stück

Zubereitungszeit
30 Minuten

Backzeit
22 Minuten

Temperatur
175° O/U

Kühlzeit
30 Minuten

Zutaten

Teig

175 gr Mehl
125 gr geriebene Mandeln
100 gr Zucker
125 gr Butter
1 Ei
eine Prise Salz
Bitter- Mandel- Aroma

Außerdem

80 gr Puderzucker
1 -2 El. Milch
Marmelade nach Wahl

auf der Webseite anschauen

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ei und Mandel- Aroma dazu geben und weiter schlagen. Mehl mit Mandeln mischen und zur Masse geben. Mit dem Knetehaken zu einem glatten Teig verkneten lassen.
Den Teig rausholen und mit den Händen nochmals kurz durchkneten. In Frischhaltefolie eingepackt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Ofen auf 175° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig halbieren und beide Stücke zu einer Rolle formen (ca. 35 cm lang). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und flach drücken (ca. 10 cm breit). 12 Minuten im Ofen vorbacken. Blech aus dem Ofen holen. In die Mitte beider Teige mit einem Teelöffel länglich eine Mulde drücken. Mit Marmelade befüllen und weitere 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben und mit ein wenig Milch verrühren. Die Keksstränge mit dem Zuckerguss und gehackten Mandeln dekorieren.
Zum Schluss die Kekse in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

Schöne Adventszeit & frohe Weihnachten!

Folge uns

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf
www.kaiserlichgekocht.com