Rezept

Holländische Hausfreunde

Ein Rezept von Holländische Hausfreunde, am 28.04.2024

Zutaten

1	Bio-Zitrone
125 g	Zucker
1	Ei
275 g	Mehl + Mehl zum Arbeiten
40	geschälte Mandeln
150 g	weiche Butter
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
1 Prise	Salz
	1/4 TL Backpulver
1	Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale dünn abreiben. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei, Salz und Zitronenschale einrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Portionsweise auf den Teig sieben und zuerst unterrühren, dann unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühl stellen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig vierteln und auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. In Quadrate (ca. 5 × 5 cm) schneiden und mit 2 cm Abstand aufs Blech legen.

3. Mandeln längs halbieren. Je 2 Hälften kreuzförmig in jedes Quadrat drücken. Das Eigelb mit 1 1/2 EL Wasser verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 10-15 Min. goldgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.