

Rezept

Heidesand

Ein Rezept von Heidesand, am 22.09.2023

Zutaten

150 g Mehl

150 g weiche Butter

50 g gemahlene Mandeln

80 g feiner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit den Mandeln mischen. Die Butter und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Dann die Mehl-Mandel-Mischung auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten, bis kleine Teigstreusel entstehen.
2. Die Teigstreusel mit den Händen zügig zu Kugeln (ca. 2 cm Ø) formen, mit etwas Abstand auf das Blech setzen und etwas flach drücken. Im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und die Plätzchen noch heiß vorsichtig in den restlichen Zucker drücken und darin wenden.