

Rezept

Mandelkekse mit braunem Zucker

Ein Rezept von Mandelkekse mit braunem Zucker, am 11.12.2024

Zutaten

100 g Butter

4 EL Mehl

140 g Mandelblättchen

200 g brauner Zucker

4 Eiweiß (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 35 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Butter in einem Töpfchen schmelzen. Zucker und Mehl in einer Schüssel mischen, Eiweiße dazugeben und mit einer Gabel so lange kräftig durchrühren, bis eine dickflüssige, gleichmäßige Masse entstanden ist. Butter unterschlagen, bis sich alles gut verbindet, dann Mandeln unterheben. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder -folie auslegen. Mandelmasse aus dem Kühlschrank nehmen. Jeweils ca. 1 TL mit reichlich Abstand auf das Blech setzen, mit dem Löffel vorsichtig so dünn wie möglich zu einem Kreis (ca. 8 cm Ø) verstreichen. Die Teigkreise zerlaufen stark. Im Ofen (unten) in 10-15 Min. goldbraun backen, bis sie an den Rändern dunkel zu bräunen beginnen.
3. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Plätzchen kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig mit einer Palette anheben und von der Folie lösen. Wer möchte, biegt sie leicht um und legt sie zum Abkühlen über eine Teigrolle (oder auch eine Papprolle, z. B. von Küchenpapier). So nacheinander den gesamten Teig verarbeiten. Die Plätzchen gut abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose verpacken, so bleiben sie schön knusprig.