

Rezept

Mandelknusperchen

Ein Rezept von Mandelknusperchen, am 19.04.2024

Zutaten

120 g weiche Butter	100 g heller Rohrzucker
Salz	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	2 Msp. Nelkenpulver
2 Msp. gemahlener Koriander	2 Msp. gemahlener Piment
120 g gehackte Mandeln	100 g Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit dem Rohrzucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messer herauskratzen und mit Zimt, Nelken, Koriander und Piment unter die Butter mischen. Die Mandeln mit dem Mehl unter die Buttermasse rühren.
2. Von der Plätzchenmasse portionsweise mit einem Teelöffel olivengroße Klößchen abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit der Unterseite eines kleinen Glases die Klößchen etwas flach drücken.
3. Im Ofen (Mitte) ca. 8 Min. backen. Herausnehmen und ca. 10 Min. auf dem Blech abkühlen lassen. Da die Knusperchen sehr zerbrechlich sind, mit einer Palette abheben und auf ein Kuchengitter zum völligen Auskühlen setzen.