Rezept

Mandelplätzchen »Kourabièdes«

Ein Rezept von Mandelplätzchen »Kourabièdes«, am 11.06.2025

Zutaten

200 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Ouzo (griechischer Anis-Schnaps)
375 g	Mehl + Mehl zum Arbeiten
40	Gewürznelken
100 g	Puderzucker
150 g	Zucker
2	Eier
1 Prise	Salz
125 g	geschälte gemahlene Mandeln
	4-5 EL Orangenblütenwasser (aus der Apotheke)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Ouzo und Salz unterrühren. Das Mehl darübersieben und die Mandeln darüberstreuen. Alles zuerst verrühren, dann zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Je 1 gestrichenen Esslöffel Teig mit bemehlten Händen oval formen. Aufs Blech setzen und in die Mitte eine Gewürznelke stecken.

3. Die Plätzchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15-20 Min. zartbraun backen. Die heißen Plätzchen mit Orangenblütenwasser bepinseln und dick mit Puderzucker bestreuen.