

Rezept

Mandelschnitten-Kekse

Ein Rezept von Mandelschnitten-Kekse, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	125 g Puderzucker
Salz	1 TL Zimtpulver
1 Ei (M)	150 g kalte Butter
1 Eigelb (M)	2 EL Milch
40 g Mandelblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 5 g F, 1 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl mit Puderzucker, 1 Prise Salz und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Das Ei zugeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zufügen. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Platte (2 cm dick) ausrollen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf einem Bogen Backpapier zu einem Rechteck (35 × 30 cm) ausrollen. Mit dem Papier auf das Backblech ziehen. Eigelb und Milch verquirlen. Die Teigplatte damit bestreichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
3. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann in Rauten schneiden. Dafür die Längsseite in 5 cm breite Streifen teilen, dann diagonal in Rauten schneiden.