

Rezept

Mantecados

Ein Rezept von Mantecados, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	50 g gemahlene gehäutete Mandeln
150 g weiches Schweineschmalz (ersatzweise Butter)	130 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	1/4 TL Anissamen
1 TL Zimtpulver	2 EL Weißwein
Mehl für die Arbeitsfläche	runder Ausstecher (ca. 5 cm Ø)
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal, 9 g F, 2 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Mehl und Mandeln in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren hellbraun rösten. Abkühlen lassen.

2. Schmalz mit den Rührbesen des Handrührgeräts hell-cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker und Vanillezucker untermengen. Anissamen grob mörsern, mit Zimt und Weißwein zum Schmalz geben und weiter cremig rühren. Mehl-Mandel-Mischung dazugeben und erst mit einem Löffel, dann mit den Händen zügig zu einem sehr krümeligen Teig verkneten.

3. Backofen auf 175° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche behutsam ca. 1 cm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Übrigen Teig erneut ausrollen und weiter ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.