

Rezept

## Schnelle Mandel-Grieß-Kekse

Ein Rezept von Schnelle Mandel-Grieß-Kekse, am 20.04.2024

### Zutaten

<b>100 g</b> Mehl	<b>1/2 TL</b> Backpulver
<b>100 g</b> Weichweizengrieß	<b>50 g</b> Mandelstifte
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Orangenschalen-Aroma (Fertigprodukt; Backaroma)	<b>1 Prise</b> Salz
Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)	<b>1</b> zimmerwarmes Ei (M)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver, Grieß und den Mandelstiften vermischen.
2. Die Butter mit Zucker, Orangenschalen-Aroma und Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Ei dazugeben und alles cremig schlagen.
3. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen.
4. Die Backbleche nacheinander in den Backofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in 10-12 Min. goldbraun backen. Die Mandel-Grieß-Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.