

Rezept

# Schnelle Vanille-Mandel-Cookies

Ein Rezept von Schnelle Vanille-Mandel-Cookies, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>50 g</b> Mehl	<b>1/2 TL</b> Backpulver
<b>150 g</b> gehäutete gemahlene Mandeln	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>80 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillearoma	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> zimmerwarmes Ei (M)	<b>100 g</b> Mandelstifte

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver und gemahlene Mandeln vermischen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker, Vanillearoma und Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Ei dazugeben und alles cremig schlagen, dann die Mehlmischung und Mandelstifte rasch unterarbeiten. Den Teig, als Häufchen auf die Bleche setzen. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 13-15 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.