

Engadiner Mandelscheiben

Engadiner Mandelscheiben

- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Dr. Oetker Gala Feiner Schokoladenpudding
- 1 gestrichener TL Kakaopulver
- 125 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g kalte Butter
- 100 g abgezogene, halbierte Mandeln

Zubereitung:

Knetteig: Mehl mit Puddingpulver und Kakao mischen und eine Rührschüssel sieben. Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz und kalte Butter zufügen.

Alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

3-4 cm dicke Rollen daraus formen und etwa 3 Stunden in den Kühlschrank legen, bis sie fest geworden sind. Rollen mit einem scharfen Messer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.

Zuletzt je eine Mandelhälfte auf jedes Plätzchen legen.

Ober- /Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten

Nach dem Backen die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

von Doris Tersek

From - Tue Oct 14 12:16:47 2003 per eMail

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/engadiner-mandelscheiben/home.html