

Feine Mandeltaler

Feine Mandeltaler, etwa 60 Stück

Für das Backblech:

- etwas Fett
- Backpapier

Zutaten für den Rührteig:

- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Amaretto-Bittermandel-Aroma
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Weizenmehl
- 30 g Dr. Oetker Gustin Klassische Speisestärke
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Original Backin
- 50 g gehackte Mandeln

Außerdem:

- etwa 50 g gehackte Mandeln

Vorbereiten:

Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie das Backblech und belegen Sie es mit Backpapier.

Rührteig:

Weiche Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen, sieben und kurz auf mitt-lerer Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa wal-nussgroße Portionen auf das Backblech geben, Mandeln aufstreuen und backen.

Ober- /Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 12 Minuten

Plätzchen mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

TIPP: Statt gehackter Mandeln vor dem Backen gehobelte Mandeln aufstreuen.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/feine-mandeltaler/home.html