

# Mandelküchlein

---

## **Zutaten:**

- 250 g Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g geschälte, gemahlene Mandeln
- ca 400 g Mehl

## **Ausserdem:**

- etwas Mehl
- Backpapier

## **Füllung**

- Johannisbeergelee/Marmelade oder
- Himbeermarmelade oder nach Belieben

## **Für die Füllung**

- 200 g Puderzucker
- 3-4 EL Zitronensaft

## **ZUBEREITUNG:**

Die Margarine mit Zucker und Ei verrühren. Mandeln dazugeben und schnell mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Bis zum nächsten Tag kalt stellen und vor dem austrocknen schützen.

Kleine Portionen Teig abnehmen und auf mit Mehl bestäubten Backpapier oder einem Backbrett 3 mm dick ausrollen.

Bedeckt man den Teig während des ausrollens mit Frischhaltefolie, arbeitet es sich leichter. Mit einem Glas oder ähnlichem mit 4 cm Durchmesser, Küchlein ausstechen und aus der Hälfte davon mit einer kleinen Herzenform kleine Herzen ausstechen.

Die Küchlein auf das Backblech legen.

Bei 200 Grad 7 - 10 Minuten backen. Auf dem Backrost oder einem Gitter abkühlen lassen. Die runden Küchlein mit Marmelade bestreichen, die Herzförmigen mit unserer Glasur überziehen und dann mit der Glasur nach oben auf die frisch mit Marmelade bestrichenen Küchlein draufsetzen.

Backhitze: 200 Grad

**Backzeit: ca 7 - 10 Min.**

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/mandelkuechlein/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/mandelkuechlein/home.html)