

Mandelplätzchen

Von Julian Berhoff aus Ahlen

Zutaten:

500 g Mehl

350 g Butter

180 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Eier

1 TL Backpulver

200 g gemahlene Mandeln oder gemahlene Haselnüsse

Für die Deko:

wahlweise ganze Mandeln, gehobelte Mandeln, Schokoladenkuvertüre oder Krokant

Zubereitung:

Zuerst die Eier mit dem Zucker und der Butter schaumig rühren. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig zu einer Rolle formen und mit dem Messer in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden. Optional in die Mitte der Plätzchen eine Mandel drücken und auf einem Backblech 12-15 Min. bei 180 Grad backen (Backzeit kann je nach Ofen variieren).

Nach dem Auskühlen wahlweise mit geschmolzener Schokoladenkuvertüre, gehobelten Mandeln und/oder Krokant dekorieren.

Die Plätzchen halten sich in einer Dose etwa 4 Wochen.