

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Mandelrauten

Mandelrauten

Zutaten:

250 Gramm Mehl
200 Gramm Butter oder Sanella
125 Gramm Zucker
100 Gramm Marzipan-Rohmasse
100 Gramm gemahlene Mandeln
2 Eigelb
2 Eiweiß
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
10 Milliliter Bittermandel
Mehl zum Ausrollen
Für die Dekoration:
100 Gramm Mandelblättchen
Eiweiß zum Bestreichen
3 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung:

Die Backzutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und gut vermischen. Den fertigen Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig etwa fünf Millimeter dünn ausrollen.

Mit dem Teiggrad Rauten ausschneiden, auf mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Eiweiß bestreichen und gut mit Mandelblättchen belegen.

Etwa 15 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/mandelrauten>