

## 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 Teig Rad 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](http://Weihnachtsplaetzchen.de).