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

Zarte Mandelherzen

Zutaten:
350 Gramm Mehl
250 Gramm Butter
120 Gramm Puderzucker
100 Gramm ungeschälte, gemahlene Mandeln
80 geschälte Mandelhälften
2 Eigelb
Zubereitung:
Die Butter mit dem gesiebten Puderzucker und ein Eigelb schaumig rühren. Die gemahlenen Mandeln und das gesiebte Mehl darübergeben und alles rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche fünf Millimeter dick ausrollen und 40 Herzen ausstechen.

Die Herzen auf das Backblech legen, das zweite Eigelb verquirlen, die Herzen damit bestreichen und auf jedes Herz zwei halbe Mandeln legen.

Die Herzen auf der mittleren Schiebeleiste acht bis zehn Minuten backen. Die Herzen auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, noch warm mit einem breiten Messer vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/zarte-mandelherzen