



Schnelle Mandelplätzchen, einfaches Rezept.



 **Arbeitszeit:** ca. 45 Min.

 **Koch- & Backzeit:** ca. 15 Min.

 **ca. 30 Plätzchen**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 225 g weiche Butter
- 85 g Natur Frischkäse (Raumtemperatur)
- 130 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 2 - 3 EL geriebene Zitronenschale
- 3 - 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 250 g Dinkelmehl T 630
- 85 g gehackte Mandeln
- 150 g Mandelblättchen

Zubereitung

Die gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten (Vorsicht, denn sie brennen leicht an). Dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die weiche Butter mit dem Frischkäse cremig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale hinzugeben und weiter rühren. Nun das Bittermandelaroma — je nach Geschmack — reinträufeln. Das Mehl unterrühren. Zum Schluss die gehackten Mandeln unterheben und alles nochmals gut kneten.

Den Teig halbieren und zu zwei Strängen mit je ca. 15cm Länge rollen. Die Mandelblättchen auf einem Backblech verteilen und die Stränge darin rollen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Keksstränge aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 0,5 — 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann auf den Backblechen verteilen und für ca. 15 Minuten backen. Darauf achten, dass die Mandelplätzchen eine schöne goldbraune Färbung annehmen.

Kekse nach dem Backen erst auf dem Backblech kurz auskühlen lassen und dann noch auf einem Kuchengitter.

