Plätzchen a la Mama

Zutaten:

- 400g Mehl
- 100g geriebene Mandeln, blanchiert
- 2 Eigelb
- 250g Butter
- 80-100g Zucker
- 1 Prize Salz
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Vanillezucker

Optional:

- 2 TL Kardamompulver
- Abrieb einer Bio-Orange

Deko:

- Puderzucker aus Vanillezucker. Einfach so lange mit dem Mörser bearbeiten, bis der Zucker pudrig wird und durch ein feines Sieb über die abgekühlten Plätzchen geben.

Rezept von
kochkind.de

Portionen
ca. 3 Bleche

Küche
Deutsch / Schwäbisch

Zeitaufwand
ca. 1 Std

Aufgaben für kleine Kinderhände
einfüllen, verrühren, mischen, kneten, ausstechen, formen, bestäuben

Zubereitung:

1
2
3
4

1. Eigelb mit Butter und Zucker kurz verrühren.
2. Die trockenen Zutaten vermischen und zu den "flüssigen" Zutaten geben und gut verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel rollen und in Luftdichtem Gefäß im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
4. Teig zur gewünschten Dicke ausrollen und ausstechen oder Kipferl formen.
5. Der Teig sollte nicht auf der Arbeitsfläche kleben, falls doch nochmal kurz in den Kühlschrank geben oder die Arbeitsfläche ganz leicht bemehlen.
6. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 10-15 Minuten bei 160° Umluft backen, bis die Plätzchen am Rand leicht gold-gebräunt sind. Abkühlen lassen und mit selbstgemachtem Vanille-Puderzucker bestäuben.
7.

Wer mag, füllt die Plätzchen mit einer Schicht Hagebuttenmarmelade. Einfach ein Glas Marmelade mit ca. 1 EL Puderzucker erwärmen und zwischen zwei Plätzchen streichen, aufeinander kleben. mit Puderzucker bestäuben, genießen!
Tipp: Aus dem Eiweiß machst du am Besten Makronen.