

Feinste Mandelplätzchen



Zubereitung

Backofen auf 175 °C vorheizen

Buttermasse rühren: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.

Für die Trockenmischung alle Zutaten mischen.

Teig zubereiten: Die Trockenmischung in die Buttermasse geben und mit einem Holzlöffel oder in der Rührmaschine zu einem glatten Teig kneten. Fertiger Teig 2 Stunden kühl stellen.

Plätzchen fertigstellen: Den Teig auf 5 mm ausrollen und Kreise ausstechen. Eigelb und Milch verquirlen und die Plätzchen bestreichen, damit sie schön gelb werden. Je eine Mandelhälfte daraufsetzen.

Backen: Mandelplätzchen 10–12 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zutaten für 60 Mandelplätzchen

Buttermasse

- 200 g Butter, weich
- 50 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Ei
- 1 TL Cognac
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Trockenmischung

- 50 g Mandeln, geschält und gemahlen
- 50 g Puderzucker, gesiebt
- 250 g Mehl, gesiebt
- 1 Eigelb
- 1 EL Vollmilch
- 60 Mandelhälften, geschält