

BUTTER-MANDEL-HERZEN



BUTTER-MANDEL-HERZEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 25 Stück | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 230 g Weizenmehl (Type 550)
- 20 g Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver
- 150 g Butter
- 50 g gemahlene Mandeln
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Eigelb (M)
- 1 Prise Salz
- 20 g Mehl zum Bestreuen



2541

ZUBEREITUNG

116

Kcal

pro Stück

2

Gramm

Eiweiß

12

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze \(160 °C Umluft\) vorheizen.](#)

2. Mehl, Stärke, Backpulver, Butter, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Teig und Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Teig ca. ½ cm dick ausrollen, leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Keksstempel (ca. 6 cm Durchmesser) ein Muster in den Teig drücken. Das Stempel-Motiv mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen. Kekse dicht nebeneinander auf 2 mit [Backpapier](#) belegte Backbleche verteilen. Übrigen Teig verkneten, erneut ausrollen, stempeln, ausstechen und Kekse auf die Bleche verteilen.

4. Die Backbleche nacheinander [auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben](#) und Kekse ca. 10 Minuten hellbraun backen. Die Kekse herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp:

Die Kekse in luftdicht verschlossenen Dosen aufbewahren. So halten sie 3-4 Wochen.