

REZEPT FÜR KOURABIEDES GRIECHISCHE MANDELKEKSE



KOURABIEDES GRIECHISCHE MANDELKEKSE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 40 Stück | 75 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 125 g Mandeln
- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 220 g kalte Butter
- ca. 125 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Größe M)
- 2 EL Rosenwasser



1579

ZUBEREITUNG

107

Kcal

Pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

10

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. 100 g Mandeln hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Auf einem Teller abkühlen lassen. 25 g Mandeln fein mahlen und mit Mehl und Backpulver mischen.

2. Butter würfeln und mit 75 g Puderzucker, Salz und Eigelb cremig rühren. Mehlgemisch und Rosenwasser kurz unterkneten. Gehackte Mandeln ebenfalls kurz unterkneten, bei Bedarf wenig kaltes Wasser zugeben. Teig ca. 15 Minuten kühl stellen. Dann daraus ca. 40 Kugeln formen. Erneut mindestens 15 Minuten kühl stellen.

3. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Kugeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen und im heißen Ofen nacheinander ca. 14 Minuten hell backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Im restlichen Puderzucker wälzen.

Tipp:

Die Kugeln bis kurz vor dem Backen im Kühlschrank lassen, so behalten sie im Ofen ihre Form und werden nicht flach.