

# MANDELPLÄTZCHEN



## MANDELPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

25 Stück | 25 Min. | + Kühlzeit

### Zutaten

- 125 g Mehl
- 50 g gemahlene, geschälte Mandeln
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 100 g weiche Butter
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft



### ZUBEREITUNG

87

Kcal

Stück

1

Gramm

Eiweiß

10

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

1. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 3 Stunden kühl stellen.

2. Teig nochmal geschmeidig kneten, 4 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kekse ausstechen, auf [ein mit Backpapier belegtes Blech legen](#) und bei 175°C ca. 5-6 Minuten hellbraun backen.

3. Aus [Puderzucker](#) und Zitronensaft einen [Zuckerguss](#) herstellen und die Kekse nach Belieben damit verzieren.