

Knusprige Mandelplätzchen

Anzahl Personen: 10

Menge	Zutaten	Bearbeitung	© Infovita GmbH
150 g	Butter, weich		
100 g	Vollrohrzucker		
1 Stk.	Ei		
1 Msp.	Vanillepulver		
125 g	Mandeln	mahlen	
150 g	Dinkel oder Weizen	fein mahlen	

Anleitung

1. Butter, Zucker und Ei schaumig rühren.
2. Vanillepulver, gemahlene Mandeln und Mehl zugeben und gut durchmischen. Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Mit einem Spritzbeutel (große Sterntüll) Ringli auf ein Backtrennpapier setzen **oder** eine Rolle formen, kühl stellen und in Scheiben schneiden, aufs Blech legen.
4. Bei 200°C Umluft 8 - 10 Minuten backen.

Tipp: Wenn die Guetzli nicht knusprig sind, nachdem Auskühlen im Ofen bei ca. 100°C knusprig trocknen.

