

Knusprige Mandelplätzchen

Anzahl Personen: 10

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
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 Sterntülle) 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.

