

Mandelplätzchen

Κουραμπιέδες (*Kourabiédes*) 1 Backblech, ca. 30 Stck

Einkaufsliste

250 g Butter, Margarine oder Gemisch von beiden
250 g gehackte Mandeln
375 g Mehl
100 g Puderzucker
1 gestr. Teelöffel Nelkenpulver
1 Ei(-gelb)
20 ml METAXA-Weinbrand o.ä.

Vorbereitung

Die gehackten Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten.
Das Backfett muss weich sein.

Zubereitung

1. Backfett zusammen mit dem (gesiebten) Puderzucker, dem Eigelb, dem Nelkenpulver und dem Weinbrand mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Nun die (abgekühlten) gerösteten Mandeln und nach und nach das Mehl unterrühren und Teig kneten.
3. Den Teig portionsweise in der Hand kneten und auf einem Brett mit Förmchen die Plätzchen ausstechen und auf einem Backblech möglichst nah beieinander postieren.
4. Bei ca. 160 °C ca. 20 Minuten backen.
5. In noch heißem Zustand dick mit Puderzucker bestreuen und abkühlen lassen.

Achtung: Die noch heißen Plätzchen sind noch sehr weich und zerbröseln leicht.
Einige unserer deutschen Freunde mögen die Plätzchen lieber ohne Puderzucker!