

Weiche Mandelplätzchen



Die ersten Plätzchen sind gebacken

Es ist so weit: in der kalten Jahreszeit verwöhnen wir uns gerne mit Plätzchen und heißen Getränken. Die ersten Gutsle bzw. Kekse werden gebacken und am liebsten gleich warm aus dem Ofen gegessen. Als Start haben wir heute köstliche und weiche Mandelkekse ausprobiert. Gerade rechtzeitig zum Wochenende. Dazu schmecken Glühwein oder heißer Kakao.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Mandelplätzchen**:

Zutaten

- 250 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 185 g Zucker
- 2 Eiweiße (Größe M)
- 5 g Honig
- 1 Bio-Zitronenabrieb
- 50 g Mandeln, ganz

Zubereitung

Die Eiweiße mit Honig und Zitronenabrieb vermischen und ca. 30 Sekunden schlagen.

Gemahlene Mandeln und Zucker zugeben und alles zu einem Teig vermengen.

Im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.

Aus dem Teig mit einem Esslöffel kleine Portionen von ca. 20-25 g abstechen, und zu Kugeln formen. Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und leicht flach drücken. In die Mitte der Plätzchen jeweils eine Mandel stecken.

Im auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheiztem Backofen ca. 10-12 Minuten lang backen,

Das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Mandelplätzchen in luftdicht verschlossenen Dosen oder Gläsern aufbewahren.