

Mandelkekse

Ingrédients

- 275g Mehl T45
- 140g Zucker
- 20g Honig
- 180g Mandeln
- 25g weiche Butter
- 2 Eier
- 7g Backpulver
- 1 Teelöffel Vanillearoma
- 1 Teelöffel Amaretto
- 1 Prise Salz

Préparation

1. Ein ganz einfaches Rezept für Kekse zum Nachmittagskaffee und/oder Nachtisch, interessiert es Sie?
2. Hier sind klassische Mandel-Croquants, leicht mit Zitrone aromatisiert und natürlich gut mit Mandeln gefüllt.
3. Sie können Ihre eigene Version erstellen, indem Sie die Zitronenschale durch Orange ersetzen, den Amaretto durch einen anderen Alkohol, oder sogar die Haselnüsse durch eine andere Trockenfrucht.
4. Es liegt an Ihnen!
5. Material: Durchlöcherter Backblech Zutaten: Ich habe die Koro Mandeln verwendet: Gutschein-Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht verbunden).
6. Zubereitungszeit: 20 Minuten + 30 Minuten ruhen lassen + 35 Minuten backen Für etwa fünfzig Kekse:
Zutaten: Mehl T45 Zucker Honig Mandeln weiche Butter 2 Eier Backpulver Die Schale einer Zitrone 1 Teelöffel Vanillearoma 1 Teelöffel Amaretto 1 Prise Salz Rezept: Mischen Sie die Butter mit dem Honig, dem Vanillearoma, dem Amaretto, dem Salz, der Zitronenschale, der weichen Butter und den Eiern.
7. Fügen Sie das Mehl und das Backpulver hinzu, dann die ganzen Mandeln.
8. Legen Sie den Teig mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank, dann teilen Sie ihn in drei gleich große Teile und formen Sie etwa 3 cm dicke Rollen.
9. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lassen Sie sie etwas Abstand (sie gehen beim Backen auf).
10. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 Minuten.
11. Schneiden Sie sie nach dem Herausnehmen aus dem Ofen sofort in 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben und legen Sie die Kekse auf ein Blech.
12. Backen Sie sie erneut 10 Minuten, legen Sie sie dann auf ein Gitter zum Abkühlen und genießen Sie schließlich!