

# ZARTE MANDELKEKSE MIT SELBST GEMAHLENE MANDELN

## ZARTE MANDELKEKSE MIT SELBST GEMAHLENE MANDELN

Diese Mandelkekse sind an sich super schnell und unkompliziert gemacht – im Prinzip ist es fast wie bei einem Mürbeteig, allerdings ohne Ei. Die Mandeln habe ich diesmal allerdings selber gemahlen, so waren sie eher fein geraspelt als gemahlen. Es geht aber auch ganz einfach mit gemahlene Mandeln und ohne die aufwendige Vorbereitung geht es auch deutlich schneller. In einer gut verschlossenen Dose halten sich die zarten Mandelkekse dann ohne Probleme 2-3 Wochen frisch. Da greift man immer wieder gerne zu!



### ZUTATEN FÜR 25 ZARTE MANDELKEKSE:

60g Mandeln (gemahlen)

180g Dinkelmehl

100g Butter

100g Zucker

## ZUBEREITUNG:

Die Mandeln in kochendem Wasser 1 Minute lang blanchieren, durch ein Sieb abgießen und sofort die Schale abziehen. Die Mandeln auf einem Bogen Backpapier trocknen lassen. Sobald sie trocken sind können sie mit einer passenden Reibe\* fein geraspelt werden.



Die Mandeln mit dem Mehl, der Butter und dem Zucker in die Knetschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem bröseligen Teig verkneten. Den Teig in eine kleine Plastiktüte geben und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Plätzchenteig auf der Arbeitsplatte ca. 0,5cm dick ausrollen und zu runden Plätzchen ausstechen. Ich nehme dafür einen Serverring. Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben.

Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Plätzchen 10-12 Minuten lang backen. Sie bekommen dabei keine Farbe.

Die Plätzchen auskühlen lassen...



... und dann in einer gut verschlossenen Keksdose verwahren.



Viel Spaß beim Naschen!



© katha-kocht!