Mandelplätzchen

Zutaten:
280 g. Mehl
70 g Zucker
250 g. Butter oder Margarine
1 Eigelb
200 g Mandelstifte (oder gehackte Mandeln)
zum Schluss: Puderzucker nach Belieben
und/oder optional dunkle Kuvertüre
(im Wasserbad flüssig gemacht)

Zubereitung:
Küchenmaschine: Zucker und Butter verrühren. Eigelb sowie gesiebtes Mehl hinzugeben. Alles gut verkneten.

Von Hand: Nun die gestifteten Mandeln hinzugeben. mit der Hand in den Teig einarbeiten, damit die Stifte nicht zerbrechen.

Kühlen: Die Teigmasse dann für ca.30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backen: Mit einer Kuchengabel kleine Häufchen vom festen Teig "abstechen", ggf. mit einem Kaffeelöffel etwas formen und aufs Backblech legen.
Bei 150-170 Grad Heißluft für 15 bis max. 20 Minuten backen - die Plätzchen sollen leicht anbräunen. Dann sind sie gut.

Nach dem Erkalten: Je nach Geschmack ordentlich mit Puderzucker bestäuben und/oder mit dünnen Kuvertüre-Linien verzieren. Dazu eine Gabel kurz in die Kuvertüre tauchen und diese im Zick-Zack über die Plätzchen verteilen.

