

Amaretto - Plätzchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Marzipanrohmasse, 100 gr gemahlene Mandeln, 75 gr Puderzucker, 1 Ei, 100 gr Mehl, 2 Esslöffel Amaretto, 1 Eigelb, 2 Esslöffel gehackte Mandeln.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 160 - 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke in eine Rührschüssel zerpfücken.

Dann fügt man die restlichen Zutaten (bis auf das Eigelb und die gehackten Mandeln) alles hinzu und verknetet das Ganze zu einem glatten Teig.

Mit angefeuchteten Händen werden walnussgroße Kugeln geformt / gerollt und diese auf das Backblech gesetzt. Nun wird jede Kugel etwas flach gedrückt, mit Eigelb bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreut (etwas andrücken!).

Im Backofen ca. 15 - 20 Minuten backen.

Diese Rezeptmenge ergibt ca. 30 Stück - ein Backblech voll.