



FEINE GEWÜRZ- MANDELKNUSPERCHEN



Für ca. 100 Stück

ZUTATEN

120 g weiche Butter
100 g hellbrauner Rohrzucker
Salz
Mark von ½ Vanilleschote
½ TL Zimtpulver
1 TL 5-Spices-Gewürz
(alternativ: Lebkuchengewürz)
120 g gehackte Mandeln
100 g Dinkelmehl (Type 630)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Butter, Rohrzucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Vanillemar, Zimtpulver und Gewürz unter die Buttermasse rühren. Mandeln und Mehl untermengen.

Von der Plätzchenmasse portionsweise mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel ca. olivengroße Klößchen abstechen und mit Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Klößchen etwas flach drücken.

Auf Einschubhöhe 1 und 3 ca. 8–10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Da die Plätzchen sehr zerbrechlich sind, mit einer Palette abheben und in eine Gebäckdose mit Butterbrotpapier schichten. Haltbarkeit: 2–3 Wochen.