

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Mandeltörtchen

Anzahl: 90 Stück

Gattung: Backen, Kekse, Vollwert, Weihnachten

---

### TEIG

125 g	Kalte Butter	2	Eigelbe
50 g	Rohrohrzucker	400 g	Weizen-Vollkornmehl
2	Essl. Honig		

### BAISER

4	Eiweiß	185 g	Gemahlene Mandeln
185 g	Rohrohrzucker oder	250 g	Himbeergelee
	- Puderzucker		

---

: Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + 15 Minuten Backzeit

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Runde Plätzchen (Ø ca. 4 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Baiser:

Eiweiß steif schlagen. Zucker im Mixer pulverisieren (oder Puderzucker verwenden) und zusammen mit den Mandeln vorsichtig unterheben. Einen Tupfer der Eiweißmasse mittels Spritzbeutel auf die ausgestochenen Teigstücke setzen. In die Mitte der Eiweißmasse einen Klecks Gelee setzen.

Bei 180 °C (Heissluft 165 °C) im Vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Vorsicht, die Baisermasse darf nur ganz leicht gebräunt sein. Wenn sie zu dunkel wird, wird sie zäh.