

Zutaten

- 500 g Mandel(n)
- 2 Ei(er)
- 80 g Zucker
- 1 Prise(n) Nelkenpulver
- 1 TL Zimt
- 15 g Backpulver
- 5g Vanillinzucker
- 125 g Puderzucker
- evtl. Öl für das Blech

Zubereitung

Die Mandeln mit der braunen Haut auf ein Backblech geben. 5 min. rösten. 400 g der Mandeln in die Küchenmaschine geben und zerkleinern, die anderen Mandeln für die Garnierung aufheben. Den Zucker in die Schüssel geben, die Eier darauf schlagen und die gemahlenen Nelken zufügen. Backpulver, Vanillinzucker und Zimt zugeben und kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen. Die gerösteten und zerkleinerten Mandeln in die Mischung geben und von Hand durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Etwas Teig in die mit etwas Wasser befeuchtete Hand nehmen und zu kleinen Kugeln formen, diese leicht abflachen. Jede Kugel mit einer Seite in den Puderzucker drücken. Eine Mandel auf die Mitte jedes Plätzchens drücken. Die Plätzchen auf ein Backblech (geölt oder Backpapier) legen und 10 min. bei 140°C backen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Zutaten

- 500 g Mandel(n)
- 2 Ei(er)
- 80 g Zucker
- 1 Prise(n) Nelkenpulver
- 1 TL Zimt
- 15 g Backpulver
- 5g Vanillinzucker
- 125 g Puderzucker
- evtl. Öl für das Blech

Zubereitung

Die Mandeln mit der braunen Haut auf ein Backblech geben. 5 min. rösten. 400 g der Mandeln in die Küchenmaschine geben und zerkleinern, die anderen Mandeln für die Garnierung aufheben. Den Zucker in die Schüssel geben, die Eier darauf schlagen und die gemahlenen Nelken zufügen. Backpulver, Vanillinzucker und Zimt zugeben und kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen. Die gerösteten und zerkleinerten Mandeln in die Mischung geben und von Hand durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Etwas Teig in die mit etwas Wasser befeuchtete Hand nehmen und zu kleinen Kugeln formen, diese leicht abflachen. Jede Kugel mit einer Seite in den Puderzucker drücken. Eine Mandel auf die Mitte jedes Plätzchens drücken. Die Plätzchen auf ein Backblech (geölt oder Backpapier) legen und 10 min. bei 140°C backen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Zutaten

- 500 g Mandel(n)
- 2 Ei(er)
- 80 g Zucker
- 1 Prise(n) Nelkenpulver
- 1 TL Zimt
- 15 g Backpulver
- 5g Vanillinzucker
- 125 g Puderzucker
- evtl. Öl für das Blech

Zubereitung

Die Mandeln mit der braunen Haut auf ein Backblech geben. 5 min. rösten. 400 g der Mandeln in die Küchenmaschine geben und zerkleinern, die anderen Mandeln für die Garnierung aufheben. Den Zucker in die Schüssel geben, die Eier darauf schlagen und die gemahlenen Nelken zufügen. Backpulver, Vanillinzucker und Zimt zugeben und kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen. Die gerösteten und zerkleinerten Mandeln in die Mischung geben und von Hand durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Etwas Teig in die mit etwas Wasser befeuchtete Hand nehmen und zu kleinen Kugeln formen, diese leicht abflachen. Jede Kugel mit einer Seite in den Puderzucker drücken. Eine Mandel auf die Mitte jedes Plätzchens drücken. Die Plätzchen auf ein Backblech (geölt oder Backpapier) legen und 10 min. bei 140°C backen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Zutaten

- 500 g Mandel(n)
- 2 Ei(er)
- 80 g Zucker
- 1 Prise(n) Nelkenpulver
- 1 TL Zimt
- 15 g Backpulver
- 5g Vanillinzucker
- 125 g Puderzucker
- evtl. Öl für das Blech

Zubereitung

Die Mandeln mit der braunen Haut auf ein Backblech geben. 5 min. rösten. 400 g der Mandeln in die Küchenmaschine geben und zerkleinern, die anderen Mandeln für die Garnierung aufheben. Den Zucker in die Schüssel geben, die Eier darauf schlagen und die gemahlenen Nelken zufügen. Backpulver, Vanillinzucker und Zimt zugeben und kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen. Die gerösteten und zerkleinerten Mandeln in die Mischung geben und von Hand durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Etwas Teig in die mit etwas Wasser befeuchtete Hand nehmen und zu kleinen Kugeln formen, diese leicht abflachen. Jede Kugel mit einer Seite in den Puderzucker drücken. Eine Mandel auf die Mitte jedes Plätzchens drücken. Die Plätzchen auf ein Backblech (geölt oder Backpapier) legen und 10 min. bei 140°C backen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de