

Krokantplätzchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Sonstige

Zutaten

Krokant:

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln

Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 1 Msp Backpulver
- 60 g Zucker
- 1/2 TL Vanille
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei

außerdem:

- 1 Eiweiß zum Bestreichen

Anleitung

Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker erhitzen. Unter Rühren die Mandeln goldbraun karamellisieren. Auf einem Teller auskühlen lassen und zerkrümeln.

Den Mürbteig wie üblich herstellen und den Krokant einarbeiten. Zu einer Kugel geformt im Kühlschrank mind. 1 Std. kalt stellen.

Danach wie bekannt Plätzchen ausstechen, mit Eiweiß bestreichen und nach Sicht goldgelb backen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Eignet sich auch sehr gut für Osterhasen.

Quelle

Nach einem Rezept von Andrea

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/krokantplaetzchen/index>

Last update: **2021/04/11 11:36**