

Mandel-Schoko-Kekse

Für ca. 30 Stück

75 g Butter, zimmerwarm

50 g Zucker

Salz

1 Pk. Vanillezucker

1 Eigelb (Kl. M)

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

40 g gemahlene Mandeln

25 g Mandelblättchen

100 g Zartbitterkuvertüre

1. Für den Teig Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührers glatt arbeiten. Eigelb kurz unterarbeiten. Mehl & Backpulver daraufheben, gemahlene Mandeln zugeben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

2. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Wenn der Teig 1:45 Stunden gekühlt ist, die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad vorsichtig zerlassen.

3. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 35 x 20 cm groß ausrollen. Tipp: Ich rolle den Teig in einem 3l-Gefrierbeutel aus, so dass der Beutel komplett gefüllt ist und schneide ihn dann auf, um den Teig weiter zu bearbeiten. Mit 50g Kuvertüre bestreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Die beiden Längsseiten zur Mitte hin einschlagen (funktioniert mit dem Gefrierbeutel auch besser), so dass sie in der Mitte zusammentreffen. Dünn mit etwas Kuvertüre bestreichen, noch mal von den Längsseiten zur Mitte hin einklappen. Teig gut andrücken. Der Länge nach halbieren. Einen Streifen auf der Oberseite dünn mit Kuvertüre bestreichen, anderen Streifen draufsetzen und gut andrücken. Abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

4. Dann mit einem scharfen Messer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Bleche mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen, abkühlen lassen.

Die Plätzchen halten sich in einer Blechdose zwischen Lagen von Pergamentpapier ca. 2 Monate.

Tipp

Statt Zartbitterkuvertüre kann man auch Vollmilchkuvertüre, weiße Schokolade oder Kuvertüre mit Gewürzen (z. B. von Lindt mit Zimt oder Koriander) nehmen. Beim Schmelzen der Schokolade bitte darauf achten, dass das Wasserbad nicht kocht!