

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Mandel-Herzen



Zutaten:	Zubereitung:
250 g Butter 140 g Zucker 1 P. Vanillezucker 1 Ei 140 g geriebene Mandeln 150 g Weizenmehl 150 g Weizenvollkornmehl	Sämtliche Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken verkneten. Es sollte ein fester Teig entstehen.
Den Teig ca. 20 Minuten kühl stellen	
Backbleche mit Backpapier belegen.	
Den Teig mit einem Wellholz ca. 0,5cm dick auswellen, Herzen ausstechen und mit einer Backpalette auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.	
1 Ei 1 Prise Salz	verrühren und die Herzen damit einstreichen
100 g ganze geschälte Mandeln	halbieren und rechts und links in das Herz drücken
Bei 180 Grad Heißluft ca. 10 - 15 Minuten backen , danach zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen	

Nach dem Abkühlen das Gebäck schichtweise in eine Metalldose geben.

