

Mandelausstecherle Rezept

Zutaten:

350 g Mehl
220 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
1 – 2 Päckchen Vanillezucker
125 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Das Backrohr auf 170 – 180° C vorheizen.

Eier, Zucker und Butter mit der Küchenmaschine Schaumig schlagen.

Das Mehl und die Mandeln unterheben und den Teig zusammenkneten.

1 h im Kühlschrank, abgedeckt mit einer Folie, rasten lassen..

Zurück zu Backrezepte

Zurück zu dem Weihnachtsgebäck