

REZEPT FÜR TRAUMHAFTE

Löffel-Kekse



ZUTATEN

120 g gebrannte Mandeln
1 Marzipanbrot (ca.100g)
1,5 TL Zimt
200 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
320 g Mehl
1 Pkt. Backpulver

TIPP

Die Kekse schmecken genau so lecker mit anderen karamellisierten Nüssen, Pistazien oder auch kandierten Früchten!



15 MIN

Vorbereitung

30 MIN

Arbeitszeit

45 MIN

Gesamtzeit

ZUBEREITUNG PLÄTZCHEN

Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller)

Mandeln grob hacken. Nach Belieben etwas davon zum Bestreuen beiseite stellen. Marzipan in kleine Stücke schneiden.

Butter, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier unterrühren.

Mehl und Backpulver sieben und kurz unterrühren. Zimt, Mandeln und Marzipan ebenfalls unterheben.

Teig mit 2 (Ess-)Löffeln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen, dabei Abstand halten. Mit beiseite gelegten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Guten Appetit und viel Freude beim Nachmachen wünscht