

## ***Rezept***

### ***Mandelplätzchen***

#### ***Vorbereitung:***

400 g [Mandelstifte](#)

Im [Blitzhacker](#) oder im [Standmixer](#) hacken. Es sollen unterschiedlich große Stücke entstehen. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“).

Die Mandelstifte werden portionsweise zerkleinert – je maximal 100 g

400 g weiße Schokolade

In kleine Stücke schneiden mit einem Messer mit Sägeschliff. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“). Dann mit den gehackten Mandeln mischen.

#### ***Zubereitung:***

300 g zimmerwarme Butter

200 g [brauner Zucker](#)

Mark von 2 Vanillestangen (vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“).

Prise Salz

2 Eier

400 g Mehl

2 gestr. TL [Backpulver](#)

Gut die Hälfte der Mandel-Schoko-Mischung

Mit dem [Handmixer](#) cremig rühren (1 Minute bei höchster Stufe).

Dazu rühren (2 Minuten bei höchster Stufe).

Mehl und Backpulver vermischen und langsam dazu rühren bis alles vermischt ist (kleine Stufe Handmixer).

Mit einem Löffel in den Teig einrühren.

#### ***Backen:***

Mit zwei Teelöffeln (oder mit den Fingern) kleine walnußgroße Häufchen formen, diese in der übrigen Mandel-Schoko-Mischung wälzen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. (Vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“).

Auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Bei 175° (vorgeheizt).

Die angegebene Menge ergibt 4 Bleche (vgl. Foto „[Blick in die Backstube](#)“) mit je 30 Plätzchen: Insgesamt 1600 Gramm

Zum Schluß in die Blechdose zum Aufbewahren (vgl. [Blick in die Backstube](#))