





Dinkel-Mandel-Teelichter

Mürbe Mandel-Dinkel-Plätzchen mit weißer Schokolade für die Kaffeetafel

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

225 g Dinkelmehl Type 1050
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
100 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
175 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

etwa 1 EL brauner Zucker
etwa 1 EL Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
etwa 200 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Knetteig:

Mehl mit Backin und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen. Taler (Ø etwa 3,5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. In die Mitte der Taler etwas braunen Zucker aufstreuen. Jeweils einen Mandelstift in die Mitte stecken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 18 - 20 Minuten



Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ Verzieren:

Kuvertüre hacken und bei schwacher Hitze schmelzen. Plätzchen mit Hilfe einer Gabel bis zum oberen Rand eintauchen. Auf einem Kuchenrost abtropfen lassen und Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 3 Wochen aufbewahren.

