

Kanarische Mandelplätzchen

Typisch spanisches Gebäck mit Mandeln.

etwa 100 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

3 EL Rum

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

275 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

etwa 3 EL Milch

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich kanarische Mandelplätzchen?:

1 Vorbereiten:

Butter in einem Topf zerlassen, anschließend in eine Porzellan- oder Edelstahlschüssel geben und erkalten lassen.

2 Mürbeteig zubereiten:

Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu 4 etwa 3 cm dicken Rollen formen. Die Rollen zugedeckt **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

3 Am nächsten Tag das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Backzeit: 0 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Rollen in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf das Backblech legen. Die Plätzchen mit Milch bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Rum kann auch Milch verwendet werden.
- Sehr lecker schmeckt dazu Barraquito, eine kanarische Kaffeespezialität. In ein Kaffeeglas mit 180 ml Volumen zuerst 3 TL gezuckerte Kondensmilch einfüllen. Dann 80 ml Espresso, am besten vorsichtig über einen Kaffeelöffel laufen lassen. Darauf 1 cl "Likör 43" (span. Likör). Dieser wird dann mit Milchschaum abgedeckt und mit einer Prise Zimt bestreut. Ein kleines Stück Limettenschale obenauf legen. Vor dem Trinken umrühren.
- Die Plätzchen kann man etwa 3 Wochen aufbewahren.

