





# Mandelhütchen

Knusprige Plätzchen mit Mandeln zu Weihnachten

etwa 80 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

125 g Puderzucker

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

3 Tropfen Dr. Oetker

Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

1 Eiweiß (Größe M)

### Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder

Margarine

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

## 1 Füllung:

Puderzucker sieben, zusammen mit Mandeln, Aroma und Eiweiß in einen Topf geben. Alles unter ständigem Rühren so lange erwärmen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Füllung erkalten lassen. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und runde Plätzchen (Ø 5 cm) ausstechen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die Füllung in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben und kleine Tufts auf die Plätzchen spritzen. Den Teigrand leicht anheben und an 3 Stellen so an die Füllung drücken, dass ein "Dreispitz" entsteht. Die Hütchen auf das Backblech setzen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Hütchen sorgfältig damit bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

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

### Tipps aus der Versuchsküche

- Knetteig, gut in Folie verpackt, kann mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder auch tiefgekühlt werden.

