

Zartes Mandelgebäck

Knusprige Plätzchen mit gehobelten Mandeln zu Weihnachten

etwa 100 Stück

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

375 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
250 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Guss:

150 g dunkle Schokolade
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig zu einem Rechteck (22 x 14 cm) ausrollen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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

3 Den Teig in gleich große Streifen von 22 x 3 1/2 cm schneiden, davon 1/2-1 cm breite Scheiben abschneiden und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

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



4 Guss:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die erkalteten Plätzchen zur Hälfte hineintauchen, auf Backpapier legen und den Guss fest werden lassen.

