

Mandel Cookies



Rezept für 30 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	½ Tasse(n) / Glas
Weizenmehl (universal)	1.25 Tasse(n) / Glas
Backpulver	1 Teelöffel
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	1 Tasse(n) / Glas
Butter	120 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Vanille Extrakt / Vanilleextrakt	1 Teelöffel
Zimtpulver	1 Messerspitze(n)

Zubereitung:

Butter in der Mikrowelle langsam schmelzen,
Mehl mit Backpulver in einer großen Teigschüssel vermengen,
die geschmolzene Butter und die restlichen Zutaten unterrühren und alles zu einem schönen Teig verkneten.

Den Teig für ca. 30 min. kaltstellen.

Backröhre auf 175°C vorheizen,
Backblech mit Backpapier auslegen.

Anschließend kleine Kugeln formen und diese auf das Backblech setzen.

Die Kekse ca. 10-12 min. bei Ober-/Unterhitze backen bis sie goldbraun sind.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2187-Mandel-Cookies.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at