

Mandelkörbchen

Die köstlichen Mandelkörbchen mit feiner Füllung sind ein geniales Weihnachtsgebäck. Das Rezept zum Nachbacken findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

| | |
|--------|------------------------|
| 165 g | Weizenmehl |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 100 g | Butter |
| 50 g | Staubzucker |
| 1 Stk. | Ei |

für die Füllung

| | |
|--------|----------------------------------|
| 2 Stk. | Eier |
| 150 g | Zucker |
| 75 g | Butter |
| 100 g | gemahlene Mandeln |
| 100 g | Himbeermarmelade |

Zubereitung

1. Für die **Mandelkörbchen** aus Weizenmehl, Backpulver, Staubzucker, Butter und Ei rasch einen Teig zubereiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen

lassen.

2. Ein Mini-Muffinblech einfetten und den Backofen auf 160 Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Dein Teig auf der Arbeitsfläche dünn ausrollen, Kreis ausstechen und in die Muffinförmchen legen.
4. Die Eier mit Zucker, Butter und gemahlene Mandeln gründliche vermengen. Zuerst einen Klecks Himbeermarmelade in die Förmchen geben, danach mit der Füllung bedecken.
5. Im vorgeheizten Backofen zirka 20-25 goldbraun backen.

Tipp

Die feinen Mandelkörnchen noch zusätzlich mit geschmolzener Schokolade verzieren.