



Gaumenfreunden!

AUS FRÄNKISCHEN BACKÖFEN

Heute von



kostbar
CAFÉ BAR KITCHEN
COLMBERG



Zutaten

6 Eier
300g gemahlene Mandeln
100g Orangeat
100g Zitronat
1TL Rum
100g Zucker
100g gehackte Mandeln
200g gemahlene Haselnüsse
20g Lebkuchengewürz
100g geraspelte
Zartbitterschokolade
10 Tropfen Bittermandelöl
5 EL Honig
Oblaten

Optional:

100g geschälte Mandeln und
Puderzucker für die Zuckerglasur

Zubereitung

Die kalte Butter würfeln und mit allen weiteren Zutaten mit den Händen oder einem Knethaken zu einem Teig vermengen.

Eine Stunde kaltstellen.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig etwa 5mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen oder formen.

Füllung mittig platzieren und mit einem zweiten Plätzchen bedecken. Mit einer Gabel können die Ränder angedrückt werden. Etwa 10-15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Da der Teig keine Eier enthält, kann er auch während der Vorbereitung schon genascht werden :)