

Weihnachtsplätzchen „Fruchtige Mandel-Vanille-Knöpfe“



Zutaten für 50 - 54 Stück:

225 g	Dinkel, frisch sehr fein gemahlen
150 g	Mandeln, mit Haut, fein gemahlen
200 g	weiche Butter
100 g	Honig, milde Sorte
1 TL	echte Vanille, gemahlen
2 Prisen	Steinsalz
1 Prise	Chilipulver (optional)

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Den Teigkloß abgedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank lagern.

Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 12 g Stücke abteilen. Alle Stücke zu Kugeln drehen und aufs Backpapier setzen.

Backofen auf 170° C UMLUFT vorheizen.

Mit einem Holzlöffelstiel (oder der Fingerspitze) Mulden in den Teig drücken. Mulden mit Fruchtaufstrich nach Geschmack füllen, das geht am besten mit Hilfe eines breiten Teelöffelstiels.

Backzeit auf mittlerer Schiene: ca. 8 – 10 Minuten. Ab der 8. Minute den Backvorgang im Auge behalten, damit die Plätzchen nicht zu dunkel werden! (Finger-Garprobe zwecklos → Gebäck mit Honig wird erst fest, wenn es ganz erkaltet ist). Gebäck aus dem Ofen nehmen und Plätzchen erst vollständig auf dem Backblech auskühlen lassen und erst dann vom Blech heben!

Tipps:

- ❖ Die fruchtigen Mandel-Vanille-Knöpfe in gut schließbaren Blechdosen oder in Glas-Bonbonieren lagern.
- ❖ Die Plätzchen können gut 2 – 3 Tage vor dem Verschenken gebacken werden, so haben sie Zeit, ihr volles Aroma zu entfalten.
- ❖ Eine Prise Chilipulver in Teigen hebt den Geschmack von Gebäck zusätzlich.