

Mandelkekse

Es wird gebacken! Immer mal wieder – und eigentlich das ganze Jahr über. Ich wüsste keinen Grund, weshalb man Plätzchen nur zur Adventszeit backen und genießen sollte. Manche Gewürze sind im Sommer nicht so angebracht – wer möchte schon wärmenden Zimt in der (hoffentlich!) warmen Sonne genießen – aber ansonsten gilt: Kekse gehen immer! Mir ist auch nicht klar, warum man Ende November, Anfang Dezember einen Backmarathon einlegen und dann bis Weihnachten von den Vorräten zehren sollte. Ich bin Genussbäckerin – ich mache das, weil ich Freude daran habe und daher rühre ich dann einen Teig, wenn es mich überkommt. 😊 In der Adventszeit sitzen wir allerdings regelmäßig nachmittags beisammen, trinken unseren Adventskalendertee und naschen ein paar Kekse dazu. Es wird also mehr verbraucht und daher kann ich häufiger den Herd anwerfen. 😊

Mir war nach Mandelplätzchen – ich liebe Mandeln! Also nahm ich ein einfaches Mürbeteigrezept und ersetzte einen Teil des Mehles durch gemahlene Mandeln. Und weil ich so richtig “lecker” drauf war, bekamen die Kekse nach dem backen noch eine Füllung aus Nougat.



Das Rezept:

- 150 g Mehl
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 120 g Zucker – incl. 20 g Vanillezucker (wie immer: selbst gemacht)
- 120 g Butter
- 1 Ei

Alles zu einem Teig verkneten, ausrollen und

ausstechen, (jede Form mindestens zweimal 😊)
backen bei 170° Umluft für ca. 15 min. Abkühlen
lassen, Backnougat schmelzen, eine Hälfte der
Plätzchen damit bestreichen, andere Hälfte drauf
setzen. Nun könnte man noch mit dem restlichen
Nougat dekorieren.... Nougatmasse zum backen ist
fest, Nuss-Nugat-Creme für den Frühstückstisch ist
cremig, daher hat jede Sorte ihren eigenen
Einsatzzweck – bei mir. 😊

Natürlich soll laut den Kochbüchern solch ein
Mürbeteig erst für ca. eine Stunde im Kühlschrank
ruhen und die Butter möglichst kalt sein. Ich
erweiche die Butter aber in der Mikrowelle und
verarbeite den Teig sofort. Weil ich nämlich
fühlen kann, ob ein Teig ausrollfest ist oder noch
ein wenig Flüssigkeit oder Mehl benötigt. Aber
Kälte – nö, die brauchen meine Keksteige nur, wenn
sie zu Rollenplätzchen verarbeitet werden. Dann
aber richtig kalt und für eine Stunde zur Rolle
geformt in den Tiefkühler. 🧊