Mandelkekse

Die kleinen Mandelkekse sind rasch gebacken. Das Rezept für die köstlichen Low Carb Kekse schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

125 g	Butter (weich)
1 Stk.	Ei
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Mandelmehl
100 g	gemahlene Mandeln
1 Stk.	Vanilleschote
	Staubzucker (zum Wälzen)
	Mandeln (ganze)

Zubereitung

1. Das Rezept für die **Mandelkekse** einfach in der Zubereitung und schnelle gebacken. Dafür den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Butter mit Zucker cremig rühren, das Mark der Vanilleschote, Ei und Salz zugeben und unterrühren. Das Mandelmehl mit gemahlene Mandeln vermischen, zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

3. Etwa 2 cm große Kugeln formen, in Staubzucker wälzen und auf das Blech setzen. Leicht andrücken und in der Mitte eine Mandel platzieren.

4. Im heißen Backofen zirka 18-20 Minuten goldbraun backen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp