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.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die feinen Mandelkörbchen noch zusätzlich mit geschmolzener Schokolade verzieren.