Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Lebkuchen-Mandelgebäck mit Preiselbeeren

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Kekse Süße Gerichte Vegetarisch Weihnachten Winter



Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 175 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- Prise Salz
- 25 g weiche Butter
- 2 Eier
- 100 g getrocknete Preiselbeeren
- 100 g ganze Mandeln

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Eier hinzufügen. Mit dem Knethaken vorkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Preiselbeeren und Mandeln dazu kneten. Den Teig zu einer Kugel geformt und in Frischhaltefolie gehüllt eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig vierteln, daraus kleine Teigrollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dazwischen Abstand lassen und die Rollen etwas flach drücken, ca. 15 Minuten lang backen und ganz auskühlen lassen. Dann mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden und diese Scheiben nebeneinander auf dem mit Backpapier belegten Blech weitere 8-10 Minuten bei gleicher Temperatur backen.Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Eier hinzufügen. Mit dem Knethaken vorkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Preiselbeeren und Mandeln dazu kneten. Den Teig zu einer Kugel geformt und in Frischhaltefolie gehüllt eine halbe Stunde lang im Kühlschrank kühlen.
Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig vierteln, daraus kleine Teigrollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dazwischen Abstand lassen und die Rollen etwas flach drücken Ca. 15 Minuten lang backen und ganz auskühlen lassen. Dann mit einem ganz scharfen Messer in Scheiben schneiden und diese Scheiben nebeneinander auf Backpapier-belegten Blechen weitere 8-10 Minuten lang bei gleicher Ofentemperatur backen.