Omis Mandelplätzchen

Zutaten:

150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Mehl, 125 g gehackte Mandeln, 1/2 Pack. Vanillezucker, 1/4 Pack. Backpulver, Kuvertüre

Zubereitung:

Zimmerwarme Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Das Mehl mit den gemahlenen Mandeln, Backpulver, Vanillezucker und Mehl vermischen und zur Butter-Zucker-Ei Mischung geben. Daraus einen Teig kneten und diesen mindeswtens 30 Minuten ruhen lassen (am besten in etwas Folie gewickelt im Kühlschrank). Anschließend den Teig ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Diese im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C etwa 10 Minuten backen (nicht zu eng legen, gehen noch auf). Wenn sie bräunen, sind sie fertig. Nach dem Erkalten nach belieben mit Kuvertüre dekorieren.

Das Rezept hat für zwei Bleche gereicht.

Gutes Gelingen!!