

# Mandel-Plätzchen

Zubereitung: 7 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

## Zutaten für 8 Personen:

2,5 Trinkgläser Mehl

1 Trinkglas Zucker

3 Eier

1 Trinkglas geschälte und leicht zerkleinerte Mandeln

Backpapier

ein bisschen Orangen- oder Zitronenschale



## Zubereitung:

1. Die Eier, den Zucker und die geriebene Orangenschale vermischen. Die Mandeln hinzufügen.
2. Das Mehl nach und nach hinzufügen und mit einem Löffel verrühren. Der Teig soll fest sein.
3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backpapier auf das Backblech legen. Drei Rollen Teig auf das Backblech legen. In den warmen Ofen schieben (180-200°). Etwa 15 Minuten backen.
4. Wenn die Rollen leicht Farbe angenommen haben, aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer in Scheiben schneiden, so dass Plätzchen entstehen.
5. Die Plätzchen wieder auf das Backblech legen und noch einmal 10 Minuten im Ofen backen, damit sie ein bisschen braun werden.
6. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und kalt werden lassen. In eine Metallbüchse geben. Sie halten sich mehrere Monate.

Noch ein Tipp: Wenn du die Rollen formst, musst du dir die Hände vorher mit Wasser feucht machen, damit die Rollen nicht an deinen Händen festkleben.