

Mandeltaler

Da kommt die Weihnachtsstimmung ganz von alleine.

Du brauchst dazu:

- 125 g Margarine
- 125 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 25 g blützenzarte Haferflocken
- 100 g gemahlene Mandeln
- $\frac{1}{2}$ Tasse Milch
- 1 – 2 EL gehackte Mandeln



Ganz leicht gemacht:

- Margarine, gesiebten Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- Mehl darübersieben, Haferflocken und Mandeln dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig im Kühlschrank 1 – 2 Stunden ruhen lassen.
- Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 – 8 mm dick ausrollen.
- Runde Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.
- Die Plätzchen vorsichtig leicht mit Milch bepinseln.
- Gehackte Mandeln darauf streuen und leicht andrücken.
- Bei 160° Umluft ca. 12 – 15 Minuten backen.