

Mandelrhomben

Für ca. 35 Stück

Zutaten

250 g	Mehl	200 g	Zucker
125 g	Butter	200 g	gemahlene Mandeln
60 g	Zucker		etwas abgeriebene Zitronenschale
3	Eigelb	1 EL	Zimt
3	Eiweiß		

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit (1 Stunde) & Backzeit 10-12 Minuten (200-225°C)

1. Mehl, weiche Butter, Zucker und Eigelbe zu einem Mürbteig verarbeiten, in Klarsichtfolie einschlagen und eine Stunde kaltstellen.
2. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen (dabei das Nudelholz nicht zu fest aufdrücken, da der Teig leicht reißt!).
3. Mit einem Ausstecher Rhomben von ca. 4 cm Seitenlänge ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend kaltstellen.
4. In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen, dann den Zucker, die Mandeln, Zitronenschale und den Zimt unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Rhomben setzen.
5. Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten bei 200-225°C backen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Die Plätzchen sind etwas aufwendig zu machen, schmecken aber lecker und sehen schön aus.