

Schnelle Marmelade Mandel Butterplätzchen

Zutaten:

210 g Butter
120 g Zucker
1 TL Black & White Vanillezucker von Edelschmaus
1 TL Wonkas Tonka von Edelschmaus
300 g Weizenmehl Typ 405
1 Pr. Salz
75 g gemahlene Mandeln

Zum Befüllen: Johannisbeergelee, Aprikosenkonfitüre oder Nuss-Nougat Creme

Puderzucker



Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in den Thermomix geben und 20 Sek. Stufe 6 mixen. Den Teig auf die Teigunterlage geben und in 6 gleich schwere Portionen teilen.

Die Teige zu gleich langen Rollen à 25 cm formen. Teigrollen nebeneinander mit etwas Abstand auf den großen Ofenzauberer legen. Mit dem Teigroller (kleine Rolle) vorsichtig etwas flach rollen und mit dem Ende des Kuchenhelds oder den Fingerspitzen über die gesamte Länge mittig eine Vertiefung eindrücken.

Johannisbeergelee und Aprikosenkonfitüre etwas erwärmen und glatt rühren. Marmelade in die Vertiefungen geben.

Die Rollen ca. 20-25 Minuten bei 180 °C backen. Den Ofenzauberer auf ein Kuchengitter stellen und sofort die aneinander gebackenen Teigstreifen mit einem scharfen Messer vorsichtig voneinander trennen. Streifen etwas abkühlen lassen und noch lauwarm in mundgerechte Streifen schneiden.

Mit dem Servierheber vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker aus dem Streufix bestäuben.

Verwendete Produkte: Großer Ofenzauberer, Teigunterlage, Nylonmesser, Teigroller, Kuchengitter, Kuchenheld, Edelstahl-Streufix

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN