



Mandelmehl-Pekannuss-Shortbread

Ergibt: ca. 20 Plätzchen

Zutaten:

100 g Mandelmehl aus blanchierten Mandeln, teilentölt

45 g Butter, weich

3 EL feiner Zucker

1 Msp Salz

1 TL Zimt

½ TL Vanillearoma

2 TL Ahornsirup

40 g Pekannüsse

Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf die Nüsse mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem klebrigen Teig verkneten.
2. Die Pekannüsse grob hacken und unter den Teig kneten.
3. Den Teig zu einer Rolle oder einem Rechteck formen und gut 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Dann den Teig in Scheiben schneiden und diese auf das Backblech setzen.
6. 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Dann auskühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.