

1 Teig 3 Plätzchen mit feinen Mandeln Vanillekipferl – Husarenkrapferl und Schoko-Mandel-Sterne



Schöner mürber Mandelteig verwandelt sich blitzschnell in einen bunten Plätzchenteller. Ideal für Last-Minute-Bäcker.

Zutaten:	Zubereitung:
Teig: 250 g Mehl	auf ein Backbrett sieben, 1 Loch in die Mitte machen
100 g Puderzucker	auf den Mehland streuen
100 g gemahlene Mandeln	auf den Mehland streuen
200 g Butter	in feine Flocken schneiden und in die Mitte geben

2 Teel Vanillepaste	ebenfalls in die Mitte geben. Den Teig zu verkneten, bis ein schöner glänzender Teig entsteht. 2/3 davon in den Kühlschrank legen. 1/3 mit
50 g Kakao (nur für 1/3 Teig!) und 1 Eßl Milch	verkneten. Ebenfalls in den Kühlschrank legen. Das Backbrett säubern.
Vanillekipferl: 1/3 hellen Teig	zu einer Rolle formen, dünne Scheiben abschneiden und zu Halbmonden formen. Bei 160 Grad Umluft 8 Minuten backen, bis die Kipferl hellbraune Spitzen bekommen. Auf dem Blech leicht abkühlen lassen, aber noch lauwarm in
50 g Puderzucker und 1 Pck Bourbon-Vanillezucker	wälzen. Die kalten Kipferl mit dem restlichen Puderzucker in eine Dose schichten.
Husarenkrapferl: 1/3 hellen Teig	zu einer Rolle formen, dünne Scheiben abschneiden, zu Kugeln formen und diese leicht flach drücken. Mit einem dicken Kochlöffelstiel Mulden in die Mitte eindrücken.
150 g säuerliche Marmelade (Sauerkirsche, Johannisbeere oder ähnliches)	am besten mit einem kleinen Espressolöffelchen oder Teelöffelchen in die Mulde füllen. Bei 160 Grad Umluft 8-10 Minuten backen. Abgekühlt in eine Dose schichten
Schoko-Mandel-Sterne:	

den gekühlten Schokoteig	auf einem mit wenig Mehl bestäubten Backbrett dünn auswellen und Sterne ausstechen. Bei 160 Grad Umluft 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit
80 g dunkle Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen lassen und die kalten Plätzchen zur Hälfte damit bestreichen.
3 Eßl Mandelblättchen	darauf streuen. Schokolade trocknen lassen und in eine Dose schichten.