Klassische französische Tuiles aux amandes

Zutaten Teig

- 70 g Butter
- 2 Eier (M)
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote (Vanillemark)
- 60 g Mehl
- 150 g gehobelte Mandelblätter



Zubereitung

- Butter in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze erwärmen bis sie geschmolzen ist.
- Eier, Zucker, Salz, Vanillemark und die geschmolzene Butter für 2 Minuten schaumig aufschlagen.
- Mehl und Mandelblätter hinzufügen und unterheben bis die Masse schön geschmeidig ist.
- Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.
- Mit einem Teelöffel den Teig in kleine Häufchen, mit genügend Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzen und mit einem Gabelrücken zu flachen Kreisen von ca. 4 – 5 cm formen. Tipp: Das flach Drücken funktioniert prima, wenn man die Gabel vorher in eine Schale mit kaltem Wasser taucht.
- Anschließend auf mittlerer Schiene bei 200° C Umluft für 8 – 9 Minuten goldgelb backen.
- Die fertig gebackenen Mandelplätzchen mit einem Teigspachtel vorsichtig aus dem Backofen holen und noch heiß auf ein Rundholz - 40 cm Länge und 2,5 cm Durchmesser - legen und auskühlen lassen. So erhalten sie ihre typische Form.

Portionsgröße: 30 – 35 Stück
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 8–9 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©