

# Mandolinkekse

etwa 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

- 100 g weiche Butter
- 120 g gesiebter Staubzucker
- 2 EL Milch
- 1 KL Zimt
- 1 Eiklar (Größe M)
- 125 g gemahlene Mandeln
- 200 g glattes Mehl
- ½ KL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Bestreichen:

- 60 g zerlassenes Kokosfett
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel

### Zum Bestreuen:

- Dr. Oetker Pistazien gehackt

## 1 Mürbteig:

Für den Teig Butter mit Staubzucker, Milch und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar aufschlagen und mit den Mandeln dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und das Ganze zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und mit einem runden Zackenausstecher Halbmonde ausstechen. Die Halbmonde auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

## 2 Zum Bestreichen & Bestreuen:

Kokosfett mit Staubzucker und Aroma glatt rühren. Die erkalteten Kekse gleichmäßig damit bestreichen und vor dem Erstarren der Glasur mit Pistazien bestreuen.