## Mandelknusperchen



## **Zutaten:**

120 g weiche Butter
100 g hellbrauner Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
05, Teelöffel Zimt
2 Messerspitzen Nelkenpulver
2 Messerspitzen gemahlener Piment
100 g geriebene Mandeln
20 g Mandelsplitter
100 g Mehl

## Backzeit ca. 8 min bei 175 Grad.

Die Butter mit dem Rohrzucker und einer Prise Salz cremig rühren. Den Vanillezucker mit Zimt, Nelken und Piment unter die Butter mischen. Die Mandeln mit dem Mehl unter die Buttermasse rühren.

Von der Plätzchenmasse mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ein wenig flach drücken.

Im Ofen ca. 8 min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Knusperchen sind sehr zerbrechlich, daher vorsichtig mit einer Palette abheben und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.