Kissinger Brötchen

Ich habe von Freunden Walnüsse geschenkt bekommen, und ich muss irgendwas damit machen. Ich bin allergisch gegen Nüsse, daher nehme ich Mandeln statt Haselnüsse.

Zutaten:

600 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
300 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
2 Eier
200 g Butter

Deko:
Aprikosenmarmelade und Johannesbeergelee
Schokoladenguss
Wahlnüsse
gemahlene Mandeln

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen stellt man min. 1 Stunde kalt. Wenn der Teig kühl und fest genug ist, rollt man ihn relativ dünn aus. Zum ausstechen kann man Herz- oder Rosettenformen nehmen.

Auf einem Blech mit Backpapier ca 10 min bei 200C Grad backen.

Die Plätzchen erkalten lassen, in der Zwischenzeit die Marmelade und das Gelee separat erwärmen (werden flüssiger dadurch). Die Plätzchen damit bestreichen und jeweils zwei Plätzchen zusammensetzen.

Deko:
Zuerst den Rand mit flüssiger Schokolade bestreichen und in den gemahlenen Mandeln wenden. Wenn dies erkaltet ist, dann die Mitte der Plätzchen mit dem restlichen Gruss bestreichen und eine Walnusshälfte darauf setzen.

Viel Arbeit, aber es sieht gut aus und sie schmecken gut und halten ein Weilchen.