




TEAM SCRAPAROUND ADVENTS-COUNTDOWN

Plätzchen-Idee von Janine Specht

- 250g glutenfreies Mehl für Kuchen und Kekse
 - 75g weiche Butter
 - 125g Zucker
 - 1 Ei
 - 1 Eigelb
 - 1 EL Vanillezucker
 - 1 Msp Nelkenpulver
 - 1 TL Zimt
 - 50g gemahlene Mandeln
 - 2 TL Backpulver
- Für die Dekoration:
- - Mandeln geschält
- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
 - Ei und Eigelb dazu geben und weiter rühren, bis eine helle cremige Masse entstanden ist
 - Gewürze, Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, zu der Masse geben und unterrühren
 - aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen walnussgroße Kugeln formen
 - Eine Mandel drauf setzen und für 15-18min bei 180°C backen, bis das Gepäck leicht Farbe angenommen hat
 - Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.
 - Die Moppen lassen sich 2-3 Wochen in einer Blechdose gut aufbewahren, wenn ihr das so lange schafft :)



glutenfreie
Mandelmoppen