Artikel vom 11.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 12:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/vanille-safranplaetzchen

Vanille-Safranplätzchen



Foto: Julian Mahlberg

Zutaten:

250 g Butter,

100 g geriebene Mandeln,

300 g Mehl,

1 TL Vanillezucker,

1 Prise Salz,

2 Fäden Safran,

Gockels Gewürzmischung Süße Walnuss.

Zubereitung:

Butter, geriebene Mandeln, Mehl, Vanillezucker, Salz, Safran vermengen und zu einem Mürbeteig verkneten. Teig für etwa 50 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach dem Kühlen Teig zu kleinen Kugeln formen. Gewürzmischung auf einen Teller geben. Die geformten Kugeln mit der Hand leicht flach drücken und in der Gewürzmischung wälzen. Plätzchen 10 bis 13 Minuten bei 160 °C Umluft backen.

Julian Mahlberg