



## Gebrannte Mandel-Cookies

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten + Auskühlzeit

### Zutaten (für ca. 25 Stück):

80 g geschälte Mandeln  
3 EL Puderzucker, gesiebt  
250 g weiche MEGGLE Alpenbutter  
40 g Zucker  
60 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
½ TL Natron



Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Den Puderzucker zugeben und die Mandeln unter ständigem Rühren karamellisieren, auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts weißschaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen und nach und nach unter die Buttermischung rühren. Die gebrannten Mandeln unter den Teig mengen. Mit einem Löffel gleichgroße Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, dazwischen jeweils etwas Platz lassen.

Für 12 Minuten in den Ofen geben und backen. Herausnehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen.

[www.meggle.de](http://www.meggle.de)

[www.facebook.com/meggle.de](https://www.facebook.com/meggle.de)

