

Mandelkekse

Für ca. 60 Stück
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
54 kcal • 1,5 g Fett • 25%

Zutaten

1 Vanilleschote
450 g Weizenmehl
150 g Zucker
50 g Honig
1 Eigelb
20 g Butter
3 Eier
50 g Joghurt
3 TL Backpulver
100 g gehackte Mandeln

Zubereitung

1. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit den übrigen Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten.
2. Aus dem Teig etwa 3 cm dicke Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In den kalten Backofen schieben und bei 175°C ca. 20 Minuten backen.
3. Die Rollen aus dem Ofen nehmen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, wieder auf das Backblech legen und noch einmal 10–15 Minuten backen.

Tipp: Die Mandelkekse lassen sich in Blechdosen gut aufbewahren und schmecken auch gut zu Wein oder Dessert.