

Rezept	
Mandelplätzchen	
Vorbereitung:	
400 g Mandelstifte	Im Blitzhacker oder im Standmixer hacken. Es sollen unterschiedlich große Stücke entstehen. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).
Die Mandelstifte werden portionsweise zerkleinert – je maximal 100 g	
400 g weiße Schokolade	In kleine Stücke schneiden mit einem Messer mit Sägeschliff. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “). Dann mit den gehackten Mandeln mischen.
Zubereitung:	
300 g zimmerwarme Butter	Mit dem Handmixer cremig rühren (1 Minute bei höchster Stufe).
200 g brauner Zucker	
Mark von 2 Vanillestangen (vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).	
Prise Salz	
2 Eier	Dazu rühren (2 Minuten bei höchster Stufe).
400 g Mehl	Mehl und Backpulver vermischen und langsam dazu rühren bis alles vermischt ist (kleine Stufe Handmixer).
2 gestr. TL Backpulver	
Gut die Hälfte der Mandel-Schoko-Mischung	Mit einem Löffel in den Teig einrühren.
Backen:	
Mit zwei Teelöffeln (oder mit den Fingern) kleine walnußgroße Häufchen formen, diese in der übrigen Mandel-Schoko-Mischung wälzen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).	
Auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Bei 175° (vorgeheizt).	
Die angegebene Menge ergibt 4 Bleche (vgl. Foto „ Blick in die Backstube “) mit je 30 Plätzchen: Insgesamt 1600 Gramm	
Zum Schluß in die Blechdose zum Aufbewahren (vgl. Blick in die Backstube)	