



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Sizilianische Mandelplutzerl

Ofen 170°C O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 200 g gemahlene Mandeln naturbelassen
- ☺ 50 g gemahlene Mandeln blanchiert
- ☺ 150 g Puderzucker
- ☺ 2 Eiweiß (Größe M)
- ☺ 1 TL Honig
- ☺ 1 Tütchen Zitronenabrieb

.... und des braucht's a no:

- ☺ Einmalhandschuhe
- ☺ 50 g Puderzucker





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Die Mandeln mit Puderzucker und dem Z-Abrieb in einer Schüssel mit einem Kochlöffel vermischen
- ☺ Die zwei Eiweiß und den Löffel Honig dazu rühren. Das wird eine recht klebrige Angelegenheit, aber ohne Fleiß kein Preis!
- ☺ Etwas Puderzucker auf den Tisch sieben, restlicher Puderzucker in ein kleines Schälchen
- ☺ Handschuhe anziehen (sonst klebt der Teig gnadenlos an den Händen)
- ☺ Mittels Löffel den Teig auf den Tisch stürzen
- ☺ Vorsichtig eine lange Rolle formen (ES KLEBT!! Puderzucker hilft!)
- ☺ Mit einem Messer Platzerl in gewünschter Größe (ca. Walnussgroß) abschneiden
- ☺ In der Hand zu kleinen Kugeln formen
- ☺ Jeweils eine Kugel Teig in das Schüsselchen mit Puderzucker, mittels zwei kleiner Gabelchen ringsum im Puderzucker wälzen, dann auf ein Backblech mit Backpapier, etwas flachdrücken
- ☺ 6 Minuten backen
- ☺ Danach auf 150 ° runterdrehen, weitere 10 Minuten backen
- ☺ Blech herausholen und abkühlen lassen.
- ☺ Wenn man mit einem Finger sanft drauf drückt, sollen die Platzerl noch leicht weich sein.

Aufgemerkt: Im Winter gebe ich zum Teig noch eine Messerspitze Lebkuchengewürz und einen halben Teelöffel Zimt.

Nein, der Teig ist nicht schön in der Herstellung, aber dafür schmecken die Platzerl grandios!