

Tausche Bulette gegen Bulgur

Mandelplätzchen

200 g	Butter	
100 g	Puderzucker	
100 g	gemahlene Mandeln	alles miteinander verkneten,
250 g	Speisestärke	daraus etwa 3 cm dicke Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen
1 Msp.	Kardamom	
50	Haselnüsse	Teigrollen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Kugeln formen. Mit einem Küchenmesser Rillen eindrücken und jeweils 1 Haselnuss obenauf setzen. Mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 140°C Umluft 12-15 Min. backen.
100 g	Puderzucker	Plätzchen abkühlen und mit dem Puderzucker bestreuen.