

Mandelplätzchen

3 Eigelbe mit

150g Zucker und

4 EL Rum schaumig rühren.

150g Margarine (in Stücke geschnitten)

200g Mandeln (feingemahlen; mit Schale)

150g Mehl und

50g Mondamin dazukneten; kalt stellen.

Puderezucker auf Arbeitsfläche streuen, den Teig auswälzen, Plätzchen ausstechen, auf

Oblaten (Ø 7cm) legen und abbacken.

Backen: 10 min. bei 175°C (Heißluft)

3 – 4 EL Zitronensaft mit

ca. 200g Puderezucker vermengen, bis eine zähflüssige, sehr weiße Flüssigkeit entsteht. Damit die erkalteten Plätzchen bestreichen.

Anzahl: ca. 50 Stück

Beilage: Weihnachtliche Stimmung