

Mandeltaler

Zutaten

1 Chia-Ei (1 EL Chiasamen- oder Mehl, 3 EL Wasser)
190 g Weizenmehl (Typ 405)
60 g Speisestärke
1 TL Backpulver
125 g Zucker
½ P. Vanillezucker
3 Tropfen Mandelaroma (oder mehr nach Belieben)
125 g Pflanzenmargarine
etwas Wasser
125 g Mandeln, gehackt



Zubereitung

Chiasamen- oder mehl mit dem Wasser vermengen und quellen lassen.

Weizenmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Aroma, Chia-Ei und die Pflanzenmargarine dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Sollte der Teig zu trocken sein, schlückchenweise Wasser dazu geben.

Zuletzt die Mandeln einarbeiten.

Den Teig in drei Stücke teilen und diese jeweils zu einer Rolle mit ca. 2,5 cm ø formen.

Die Rollen, in Frischhaltefolie gewickelt, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze.

Von den Teigrollen ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen.

Etwa 15 Minuten backen, je nach Ofen. Die Kekse sollen nach dem Backen noch etwas weich sein.