

# Gebrannte Mandel Taler

## Zutaten

für ca. 80 Stück (je nach Ausstecher)

für den Keksteig:

300 g Mehl glatt

220 g Butter kalt

60 g Mandeln oder Haselnüsse gerieben

160 g (Rohr-)Zucker

½ TL Zimt

1 Ei

zum Bestreichen:

ca. 150-200 g Vollmilch-Kuvertüre

für die gebrannten Mandelstückchen:

50 Mandeln ganz

30 g Mandelblättchen

4 EL Wasser

4 EL (Rohr-)Zucker

1/2 TL Zimt

etwas Salz



## Zubereitung

Für den Mürbteig Mehl, in Stücke geschnittene Butter, geriebene Mandeln, Zucker, Zimt und das Ei in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken der Küchenmaschine verkneten. Für ca. 1 h in den Kühlschrank geben. Dieses Rasten lassen ist hier wichtig, da sonst der Teig etwas bröselig ist (was aber nach ein paar Mal kneten vergeht).

Für die gebrannten Mandelstückchen die ganzen Mandeln mit einem scharfen Messer klein hacken. In einer kleinen Pfanne Zucker, Wasser, die zerkleinerten Mandeln und die Mandelblättchen geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, etwas zurückschalten. Das Wasser verdunstet und der Zucker karamellisiert schön langsam. Die Mandelmasse ständig wenden - Zimt und Salz dazugeben. Die Mandeln sollten schön knusprig werden (Geschmackstest) und Farbe bekommen. Zum Auskühlen auf ein Backblech geben.

Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Kekse mit einem runden Keksausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Für etwa 8-9 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre in einem Topf schmelzen lassen (ca. 40 °C). Die schöne Seite der Kekse nun in die Kuvertüre tunken (oder mit einem Löffel auftragen), auf ein Backblech geben und mit den gebrannten Mandeln bestreuen. Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen (nicht im Kühlschrank übrigens!). **TIPP: Auch für Kinder ist dieses Rezept wunderbar geeignet! Der Teig ist gut zum Ausstechen und die Schokolade lässt sich super mit Streuseln, Perlen & Co. verzieren.**