

Belgien – Brüsseler Mandelplätzchen

Brüsseler Mandelplätzchen, auch Brüsseler Mandelschnitten genannt, sind in Belgien vor allem zur Weihnachtszeit ein beliebtes Gericht.

Zutaten

- 500 g Mehl, glatt
- 1 EL Milch
- 3 Eigelb
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 2 Msp Pottasche
- 200 g Butter
- 250 g Zucker, braun
- 125 g Mandelsplitter
- 2 EL Hagelzucker



Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Pottasche in der Milch auflösen und zusammen mit 2 Eigelb in die Schüssel geben. Anschließend das Mehl zusammen mit dem Zimt dazu sieben und die Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und für 24 Stunden kühl, jedoch nicht im Kühlschrank, lagern.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und diese auf das Backblech setzen. Die Plätzchen mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelsplittern bestreuen und die Brüsseler Mandelschnitten für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.