

Streuselrondellen

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «So zart und mürbe, aber gleichzeitig hocharomatisch war bisher kein Plätzchen. Unbedingt ausprobieren! Der Applaus Ihrer Familie und Gäste ist Ihnen garantiert!»

Zutaten (35 bis 50 Stück)	Zubereitung
250 g Mehl 1 TL Backpulver 100g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 2 EL Mandellikör wie Amaretto 1 Prise Salz 175 g weiche Butter 75 g geschälte, gemahlene Mandeln Mehl für die Arbeitsfläche Streusel: 250 g Mehl 125 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 1 Messerspitze Zimt 125 g weiche Butter 1 kleines Glas Preiselbeerkonfitüre	<ol style="list-style-type: none">1. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Alle Zutaten für den Teig darauf geben. Zuerst alles mit den groben Haken des Handmixers gut durcharbeiten, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.2. Bleche mit Backtrennpapier belegen. Den Teig in zwei Portionen teilen, nacheinander dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Auf die Bleche legen.3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butter zufügen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.4. Streusel auf die Plätzchen streuen. Je ein halber TL Preiselbeerkonfitüre in die Mitte der Kekse setzen. Ca. 15 Min. backen. Sie sollen eher hell bleiben. Abkühlen und vorsichtig vom Blech heben.

