

## Vanille-Mandel-Gebäck

### Zutaten Teig:

500g Butter

300g Zucker

125g Mandeln, fein gemahlen

75g Nüsse, fein gemahlen

3 Eigelb

700g Mix C

5g Vanillezucker

4g Backpulver

Aromen: Butter-Vanille, Zitrone, Rum (alle gleichzeitig)

### Vanillezucker:

500g Zucker

50g Vanillezucker

### Herstellung:

Alle Zutaten zu einem stabilen, homogenen Mürbeteig verkneten. Dafür die Butter mit dem Zucker und den Eiern so lange in der Küchenmaschine laufen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die anderen Zutaten zugeben, aber bitte nicht zu lange kneten, sonst wird die Struktur des Teiges zerstört und das Gebäck zerläuft. Ggf. von Hand fertig kneten.

Den Teig zu einem rechteckigen Block von ca. 4 cm Höhe formen. Diesen für mindestens eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank legen.

Den gekühlten Teig in 3 cm breite Scheiben schneiden, dann die Scheiben in 5 mm dicke Streifen schneiden und auf ein Backblech mit Papier legen.

Bei 180°C Umluft bzw. 190°C Ober-/Unterhitze, je nach gewünschtem Bräunungsgrad, ca. 15 bis 20 min backen.

Die noch warmen Kekse in Vanillezucker wälzen.