

Espresso-Zimt-Monde

Zeit: 30 Minuten

Ruhe- und Backzeit: etwa 50 Minuten

Für 2 Bleche (ca. 40 Stück):

175 g Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen

70 g Feinzucker

100 g ungeschälte, geriebene Mandeln

225 g Mehl und Mehl zum Ausrollen (Type 405)

25 g Weihenstephan Rahmjoghurt 10 % Fett

1 EL Espressopulver

1 TL gemahlener Zimt

2 EL Puderzucker

2 EL Feinzucker

1. Weihenstephan Die Streichzarte und Feinzucker mit dem Rührgerät mindestens 5 Minuten weißschaumig aufschlagen. Die geriebenen Mandeln mit Mehl, Weihenstephan Rahmjoghurt, Espressopulver und Zimt kurz unter die Buttermischung kneten. Den Teig zudecken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen (keine Umluft). Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen, mit einem Ausstecher Monde ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Die Plätzchen nacheinander im Ofen auf der mittleren Schiene in je ca. 15 Minuten hellgelb backen.

3. Plätzchen aus dem Ofen nehmen, das Backpapier vom Blech ziehen. Kurz abkühlen lassen, damit sich die zarten Monde etwas setzen. Puderzucker und Feinzucker mischen, die warmen Plätzchen damit bestreuen. Abkühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.