



Mandelknupser-Plätzchen

<https://www.kochtrotz.de/rezepte/mandelknupser-plaetchzchen-ohne-mehl-optional-vegan-und-histaminarm/>

Vorbereitungszeit 30 Min.
Zubereitungszeit 20 Min
Backzeit 20-25 Min
Stück ca. 50

Zutaten:

180 g Mandelmuss hell
110 g Kokosblütenzucker
1 Prise Salz
100 g getrocknete Softaprikosen
2 Stück Eier Gr. L
120 g Haferkleie (glutenfrei)
80 g Quinoaflocken
150 g gemahlene Mandeln (ich hatte blanchierte)
OPTIONAL:
1 TL Spekulatiusgewürz



Zubereitung:

Die Aprikosen fein würfeln. Das klappt auch sehr gut im Multi-Zerkleinerer der Cooking Chef mit dem Messer. Danach beiseitestellen.
Das Mandelmus, Zucker und Salz mit der Küchenmaschine für 2 - 3 Minuten cremig rühren. Ich mache das mit der Cooking Chef, dem K-Haken auf Stufe 3.
Ihr werdet euch wundern, wie cremig die Masse wird.
Eventuell müsst ihr danach die Masse etwas von den Wänden schaben.
Dann die beiden Eier zur Masse geben und für eine weitere Minute bei gleicher Geschwindigkeit rühren lassen. Jetzt noch alle weiteren Zutaten dazu geben und nur solange bei gleicher Geschwindigkeit kneten lassen, bis ein sehr kompakter Teig entstanden ist. Jetzt den Backofen auf 175 °C vorheizen, wenn ihr mit Ober-Unterhitze backt. Ihr könnt aber auch genauso gut Umluft verwenden.
Jetzt könnt ihr mit dem Eiswürfelportionierer kleine Teigbällchen abstechen. Sie sollen circa 3 cm groß sein. Habt ihr keinen, macht ihr das von Hand und formt Kugeln. Die legt ihr dann auf ein Backpapier und drückt sie etwas platt.
Nun lasst die Mandelknusper für circa 25 Minuten goldbraun backen. Umluft 155 °C oder Ober-Unterhitze 175 °C Grad. Nach der Backzeit gebt ihr die Kekse auf ein Gitter zum auskühlen. Luftdicht verschlossen und kühl gelagert halten sie sich gute 4 Wochen.