

# GLASIERTE MANDELRAUTEN

mit Kaffeesplittern



## ZUTATEN

10 g	Kaffeebohnen
50 g	Mandeln, naturbelassen, fein gemahlen
50 g	Zitronat, am Stück, fein gewürfelt
170 g	Weizenmehl Type 550
90 g	Dinkelvollkornmehl, fein gemahlen
30 g	Speisestärke
3/4 TL	Brecht Stollengewürz
2 Msp.	Brecht Bourbon-Vanille, gemahlen
180 g	Butter
70 g	Rohrohrzucker, fein gemahlen
20 g	Farinzucker (oder Rohrohrzucker)
1	Ei (ca. 55g)
1 Prise	Brecht Ur-Steinsalz
180 g	Puderzucker
3 EL	Limettensaft
2	Backbleche mit Backpapier Kuchengitter

## FÜR 100 STÜCK

### ZEIT

Ca. 90 Minuten +3 Stunden Ruhezeit

### ZUBEREITUNG

1. Kaffeebohnen in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Wellholz durch mehrfaches hin- und her Rollen zu feinen Splittern zerkleinern. Kaffeesplitter, Mandeln und die Hälfte vom Zitronat in ein Schälchen geben, mit den Fingern gründlich vermengen.
2. Weizen-, Dinkelvollkornmehl, Speisestärke, Brecht Stollengewürz, Brecht Bourbon-Vanille vermengen und durch ein Sieb geben.
3. Die möglichst kühle (nicht Kühlschrank-kalt!) Butter mit Rohrohrzucker, Farinzucker, Ei und Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. Mehl mit Gewürzen hinzufügen, mit Knethaken ca. 2-3 Minuten rühren. Zuletzt Mandel-Gemisch unterrühren und zu einem Mürbeteig verarbeiten. Teig abgedeckt für mindestens drei Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den kalten Mürbeteig auf einer **sehr knapp** bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig rechteckig (20 x 30 cm) auswellen.
5. Teig in Rauten schneiden. Dazu mit einem langen, scharfen Messer zuerst horizontal, dann leicht schräg vertikal mit knapp 2 cm Abstand in Streifen schneiden.
6. Mithilfe eines langen Messers oder einer Kuchenpalette jeweils eine ganze Reihe Rauten von der Arbeitsfläche heben, diese vorsichtig mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech geben.

7. 8–10 Minuten auf der mittleren Schiebeleise leicht goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

8. Puderzucker sieben. Limettensaft in einem kleinen Topf etwas erhitzen, bis er dampft. Aus beidem eine Glasur herstellen. Mithilfe eines Backpinsels die Rauten überziehen und mit den übrigen Zitronatwürfeln garnieren. Auf einem Kuchengitter abtropfen und trocknen lassen.

#### **TIPP**

Statt Kaffeesplitter passen auch sehr gut 20 g getrockneter, ungezuckerter Ingwer (feine Würfel). Und auch ohne die Glasur schmecken die Rauten sehr fein, ggf. mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für alles Kleingebäck den Rohrohrzucker noch mal sehr fein vermahlen (z. B. mit einem Stabmixer), so verbindet er sich viel besser mit den weiteren Backzutaten.