

Polvorones

die traditionellen Weihnachtskekse aus Almería



GEBÄCK



ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitung: 15 Minuten
Backzeit: 2x 15 Minuten



ERGIBT CA. 30 KEKSE

Zutaten

- 150 gr gemahlene Mandeln
- 280 g Mehl
- 180 g Schmalz oder Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 2 Teelöffel fein gehackte Mandeln

Zubereitung

1. Heize den Ofen auf 170°C vor.
2. Gib die gemahlene Mandeln und das Mehl auf ein Backblech und lass sie 15 Minuten im Ofen rösten, indem du sie ab und zu umdrehst.
3. Nimm das Blech aus dem Ofen und lass die Mischung abkühlen.
4. Vermische das Schmalz (oder die Butter) mit dem Puderzucker, dem Zimt, den Mandelstückchen und der gerösteten Mandel-Mehl-Mischung und knete den Teig dann etwa 5 Minuten lang.
5. Rolle ihn auf einer bemehlten Fläche 2 cm dick aus und steche runde Plätzchen aus, denen du dann eine leicht ovale Form gibst.
6. Lass sie auf einem Backblech 14 Minuten lang backen, bis sie goldgelb sind.

Tipp

Traditionell werden die Polvorones nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreut.

Wenn du es ein wenig schokoladiger magst, kannst du sie stattdessen mit sehr dunkler Schokolade überziehen ...

¡Qué aproveche!

