

Kourabiedes - griechisches Weihnachtsgebäck



Zutaten

500g	Butter oder Butterschmalz
900g	Mehl (600g Weizen-/300g VK-Mehl)
220g	Puderzucker + mehr zum Wälzen
1TL	Vanillezucker
1 x	Bittermandelaroma
200g	Mandeln (ganz oder gehackt)

Ganze Mandeln in kochendem Wasser blanchieren und Haut abziehen. Mandeln im Backofen leicht anrösten und mittelgrob hacken, sobald diese erkaltet sind. Mandelstifte nur anrösten. Butter(schmalz) mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Puderzucker hinzufügen und für weitere 10 Minuten schlagen. Vanillezucker und Bittermandelaroma hinzugeben und 5 Minuten schlagen. Mandeln und Mehl nach und nach unterheben und ordentlich durchkneten. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Aus dem Teig mit einem Teelöffel Teig abstechen, Kugeln formen und nebeneinander auf ein Backblech setzen. Mit dem Löffel ein wenig eindrücken. Die Kourabiedes etwa 15 Minuten backen, bis diese leicht Farbe angenommen haben. Leicht abgekühlt in Puderzucker wälzen.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF