



Zutaten

- 300 g Mehl (Weizen/Dinkel, bei Vollkornmehl 1 EL Milch dazugeben)
- 125 g + 50 g Xucker-Xylit
- 2 EL Bourbon-Vanillepulver
- 150 g gemahlene Mandeln
- 3 Eigelb
- 250 g kalte Butter

Verarbeitungsschritte

- Mehl, 125 g Xucker, 1 EL Vanillepulver und die Mandeln mischen und auf ein Knetbrett häufen (in einer schweren Schüssel geht es auch).
 - In einer Mulde die drei Eigelb geben und die Butter in kleine Stücke schneiden. Diese darauf verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank kalt werden lassen.
 - Die 50 g Xucker im Mixer zu Puder zerkleinern, mit 1 EL Vanillepulver mischen, in ein flaches Schälchen geben.
 - Den Teig in ca. 2 cm dicke Rollen formen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke zu kleinen Monden formen und aufs Backblech geben. Bei 200° C (Umluft 180° C) ca. 10 bis 15 min backen – nicht zu dunkel werden lassen.
- Kurz abkühlen lassen und noch warm vorsichtig (brechen leicht) in der Vanille-Xucker-Mischung wälzen.
 - Die Menge ergibt ca. 2 Bleche (ca. 100 kleine Monde)
 - Zubereitungszeit: 45-60 Minuten
 - **Tipp:** Wer kein Vanillexucker hat, nimmt Vanillezucker (günstige Mischung aus Zucker und Vanillin).
 - **Und nun: Guten Appetit!**

Bezugsquellen: Xucker-Xylit, Vanille und Vanille-Xucker gibt es bei www.xucker.de

* Dieses Rezept und das Foto stellte uns freundlicherweise unsere Kundin Monika Rädler zur Verfügung. Vielen Dank!