

# Dinkel-Mandel-Teelichter



## Zutaten:

225g Dinkelmehl Typ 1050  
1 gestrichener TL Backin  
50 g gemahlene Mandeln  
100 g brauner Zucker  
1 Packung Vanellinzucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
175 g weiche Butter

## zum Verzieren:

1 EL brauner Zucker  
1 EL gesplitterte Mandeln  
200g weiße Schokoglasur

## Zubereitung:

Mehl mit Backin und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Backofen vorheizen. 180°C, Umluft: 160°C

Den Teig auf einer leicht bemehlten knapp 1 cm dick ausrollen. Taler ausstechen (Durchmesser: 3,5 cm) und auf das Backblech legen. In die Mitte der Taler etwas braunen Zucker aufstreuen. jeweils ein Mandelstift in die Mitte stecken und backen. 18-20 Minuten.

Schokoglasur schmelzen und mit einer Gabel die Plätzchen bis zum oberen Rand eintauchen. Auf einem Kuchenrost abtropfen lassen und Glasur fest werden lassen.