

MANDEL-SCHOKOLADEN-PLÄTZCHEN mit Sesam

Zutaten
(für 50 Stück)
Teig:
150 g Weizen- oder Dinkelmehl
100 g gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
1 gestrichener EL Kakaopulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
Abrieb und Saft ½ Bio-Zitrone
40 ml Milch
100 ml Albaöl (90 g)
Dekoration:
100 g Vollmilch Kuvertüre
3 EL Sesamsamen zum Bestreuen

Zubereitung
Das Mehl in einer Pfanne, ohne Öl-Zugabe, leicht anrösten und anschließend in einer Schüssel auskühlen lassen. Mandeln, Puderzucker, Kakao, Zimt, Salz und Zitronenabrieb dazugeben.
Saft ½ Zitrone und Albaöl zu der Mehlmischung geben und gut verkneten. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwas flach drücken und kühl stellen.
Backen: ca. 12 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Die Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Plätzchen damit bestreichen, mit Sesam bestreuen und trocknen lassen

Nährwertinformation für ein Stück:
63 kcal | 3 g Fett | 1 g Eiweiß | 7 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm

Albaöl®