

Polvorones – Mexikanische Hochzeitskekse



Einkaufsliste:

170g Mehl
80g gemahlene Mandeln
1EL Vanillezucker
120g Puderzucker
1EL Zimt
Prise Salz
100g Butter

100g Puderzucker zum Bestreuen

So wird's gemacht

Das Mehl und die Mandeln zunächst in einer Pfanne leicht anrösten. Puderzucker sieben, das Mehl und die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig in kleine Stücke schneiden und Kugeln mithilfe von zwei Teelöffeln formen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft 8-12 Minuten (je nach Größe) backen, leicht abkühlen lassen. Mit Puderzucker besieben und komplett auskühlen lassen.