



Vanillige Mandel-Tonka-Kugeln [Auftakt der Weihnachtsbäckerei]

Description

Weihnachten rückt in großen Schritten näher! ? Auch ich backe jedes Jahr irgendwelche Plätzchen, obwohl ich eigentlich kein großer Fan der Weihnachtsbäckerei bin. Richtige [Kuchen](#) sind mir einfach lieber als kleine (oft trockene ????) Kekse. Und bei der Herstellung bin ich nicht mit Geduld gesegnet: Kindergartenkinder können Ausstechplätzchen im Schlaf – ich aber leider gar nicht ?.

Mit anderen Worten: Ein weihnachtliches Plätzchenrezept muss mich schon richtig „anlachen“, damit ich es umsetze. Diese Vanille-Tonka-Kugeln mit gemahlenden Mandeln habe ich bei [Soni – Cooking with love](#) gefunden. Die Zutatenliste (Nüsse, Vanille, Tonkazucker...) las sich vielversprechend. Ebenso die einfache Zubereitung: Hier gibt's nämlich keine klebrige Teig-Ausrollerei oder -stecherei und andere Tätigkeiten, die ich persönlich für relativ spaßbefreit halte. Ein schönes Rezept also für den Schokohimmel.

Also: Ran an den Backofen! Tonkabohne mag ich sehr gern – ein wenig Abrieb landet oft in meinen [Schokokuchen](#). Das Aroma ist vanillig, marzipanig... probiert es einfach mal aus! In diesem Rezept wird der bereits fertig gemischte Zucker verwendet.



Vanille-Tonka-Mandel-Plätzchen



Vanille-Mandel-Kugeln mit Tonkabohne



Rezept drucken

Vanillige Mandel-Tonka-Kugeln

Mandel-Kugeln mit Vanille- und
Tonkazucker

... ein Vanille-Mandel-Traum

Hier geht's um: Plätzchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 90 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Tonka-Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver zum Kochen
- 100 g gemahlene Mandeln
- 175 g Mehl
- zum Wälzen: 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Tonka-Zucker

So wird's gemacht

1. Butter mit dem braunen Zucker und dem Tonka-Zucker gut vermischen, dann die Eigelbe unterrühren.
2. Vanillepudding-Pulver und die gemahlene Mandeln einrühren.
3. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten (Handmixer/Knethaken). Die Teig-Kugel in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank verabschieden.
4. Den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Aus dem Teig ca. 40 Portionen machen, mit den Händen zu Kugeln rollen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Die Vanille-Kugeln für ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen (bei mir hat es länger gedauert, ca. 18 Minuten. Bitte Augen auf, sonst werden sie am Boden zu dunkel).
7. In einem kleinen Schälchen Puderzucker und Tonka-Zucker vermischen. Die noch warmen Kugeln vorsichtig in der Zuckermischung wälzen und abkühlen lassen.
8. In Blechdosen lagern und die Weihnachtszeit genießen!

Schokohimmlische Randnotizen

- Tonka-Zucker bekommt ihr im gut sortierten Supermarkt bei den Backzutaten, neben dem normalen Vanillezucker.

- Ich hab naturbelassene gemahlene Mandeln verwendet, also mit Schale - dadurch ist mein Teig etwas "dunkel". Wenn ihr gemahlene Mandeln ohne Schale verwendet, werden die Plätzchen deutlich heller.

Hach, die Mandel-Tonka-Kugeln sind köstlich! Schön vanillig-nussig mit dem gewissen Extra – und wunderbar mürbe. Habt ihr schon mit der Weihnachtsbäckerei begonnen? Falls nicht: Das könnte euer erstes Rezept sein.

Ich wünsche euch ein schönes Adventswochenende... und lege euch dringend die [Schoko-Zimt-Busserl](#) ans Herz, falls euch bei den Mandel-Tonka-Kugeln der Schoko-Aspekt fehlt! ?

Category

1. Plätzchen
2. Weihnachten

Tags

1. Mandeln
2. Plätzchen
3. Puderzucker
4. Tonkabohne
5. Vanille
6. Weihnachten

Date Created

28. November 2019

Author

schokohimmel

default watermark