

Rezept griechisches Weihnachtsgebäck

Kourambiedes



Zutaten für 30 Stück:

300g Mehl

250 g weiche Butter

100 g gestiftelte Mandeln

1 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker

½ TL Natron

½ Zitrone

50 g Puderzucker

Außerdem: 200 g Puderzucker zum Wälzen/Bestreuen der gebackenen Kourambiedes

Mandelstifte leicht anrösten in der Pfanne.

Die weiche Butter mit ca. 50 Gramm Puderzucker schaumig schlagen, Eigelb hinzufügen und dann nach und nach das Mehl, das Eigelb, Vanillezucker und Natron in den Zitronensaft einrühren und die gestiftelten, angerösteten und erkalteten Mandeln hinzugeben und am Schluss in das Mehl einrühren.

Der Teig wird keine homogene Masse, sondern krümelig wie ein Streuselteig.

Diesen Teig in vier Portionen teilen und jeweils per Hand noch etwas kneten. Der Teig darf nicht mehr in den Händen kleben.

Dann portionsweise Kugeln formen mit dem Durchmesser ungefähr einer Zwetschge. Diese Kugeln mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.

Bei 170 Grad C bei Umluft so lange backen, bis die Kekse etwas Farbe bekommen.

Die noch heißen Kourambiedes auf einer Puderzuckerschicht platzieren und üppig mit Puderzucker bestreuen.

Nach dem Erkalten in einer Dose verstauen oder...gleich naschen - mmmh 😊



Kalá Christougenna

Frohe Weihnachten