

## REZEPT

# Griechische Weihnachtskekse „Kourabides“

Zubereitungszeit: **20 min.** Portionen: **ca. 40 Stück**

### Zutaten

- 200 g gemahlene Mandeln
- 320 g Butter
- 480 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Schnapsgläschen Cognac optional
- 100 ml Orangensaft
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 250 g Puderzucker

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober - und Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter, das Eigelb und den Zucker auf höchster Stufe schaumig rühren.
3. Das Mehl bei niedriger Stufe hinzufügen und so viel Orangensaft unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Die Mandeln in einer Pfanne (ohne Öl) kurz anrösten, zusammen mit dem Schnaps zum Teig geben und alles gut durchkneten.
5. Nun aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein, mit Backpapier belegtes Blech, legen.
6. Die Plätzchen in der Ofenmitte ca. 20 bis 25 Minuten backen.
7. Währenddessen den Guss vorbereiten. Dazu den restlichen Orangensaft mit Puderzucker verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht.
8. Die abgekühlten Plätzchen mit dem Guss bestreichen und anschließend großzügig im Puderzucker wälzen. Am Besten im Kühlschrank in einer Blechdose aufbewahren.
9. Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

