

BOMBARDINO

MANDEL-BOMBARDINO PLÄTZCHEN

Zutaten:

- 150g Mehl
 - 125g Butter
 - 100g gemahlene Mandeln
 - 2 Eier
 - 70g Zucker
 - 6 EL Walcher Bombardino
- 1 Prise Salz
 - 150g Puderzucker

Zubereitungszeit:

Vorbereitung: 30 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 1 Std. 15 Minuten

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Mehl, Butter, Mandeln, Salz, Zucker und 1 EL Bombardino Walcher zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen (ca. 2-3 mm) und mit beliebigen Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und maximal 15 Minuten goldgelb backen. Anschließend gut auskühlen lassen. Aus dem gesiebten Puderzucker und dem restlichen Bombardino einen Guss herstellen und die Plätzchen damit bestreichen.



BOMBARDINO

BISCOTTINI BOMBARDINO E MANDORLE

Ingredienti:

- 150g di farina
 - 125g di burro
 - 100g di mandorle macinate
 - 2 uova
 - 70g di zucchero
 - 6 cucchiaini di Bombardino Walcher
- 1 pizzico di sale
 - 150g di zucchero a velo

Tempo di preparazione:

Preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Tempo di riposo: 1 ora e 15 minuti

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 175 gradi.

Impastare la farina, il burro, le mandorle, il sale, lo zucchero e 1 cucchiaino di Bombardino Walcher fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo riposare in frigorifero per un'ora.

Stendere la pasta su una superficie infarinata (circa 2-3 mm) e ricavare quindi dalla pasta i biscotti con l'uso di varie formine. Disporre quindi i biscotti ritagliati su una teglia rivestita di carta da forno ed infornarli per un massimo di 15 minuti fino a doratura. Lasciarli quindi raffreddare bene.

Nel frattempo preparare una glassa con lo zucchero a velo setacciato ed il restante Bombardino Walcher e spennellarvi i biscotti.

