



# Kourabiedes, das tolle griechische Mandelgebäck

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen etwas Besonderes, die einfache, griechische Variante des Vanillekipferls mit Ouzo

## Zutaten

- 600 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 320 g weiche Butter
- 240 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Schnapsglas Ouzo
- Einige Gewürznelken
- Puderzucker zum Bestreuen / Wälzen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teig:

### Schritt2

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker recht schaumig schlagen, Eier, Salz und Ouzo unterrühren. Das Mehl, das Backpulver und die gemahlenden Mandeln nach und nach dazu geben. Anschließend für 15 min. in den Kühlschrank stellen, runterkühlen, anziehen lassen.

### **Schritt3**

Danach etwas Walnussgroße Bällchen formen und je eine Gewürznelke in die Mitte stecken. (das gibt beim Backen das identische Aroma)

### **Schritt4**

Gern gebe ich eine ganze Mandel in die Mitte.

### **Schritt5**

Auf einem gemehlten Backblech verteilen und für 25 min. bei 180° C Umluft backen, leicht bräunen.

### **Schritt6**

Heraus nehmen und sofort „üppig“ mit Puderzucker bestreuen / wälzen.

### **Schritt7**

.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** weihnachtsbäckerei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kourabiedes-das-tolle-griechische-mandelgebaeck/>