

**Isabella Figl**  
Buchhaltung





180 g **Mehl**  
150 g **Butter**  
50 g geschälte und geriebene **Mandeln**  
60 g **Zucker**  
1 Msp. **Zimt**  
1 Prise **Salz**

## Mürbteig

**Himbeermarmelade** oder -gelee  
**Puderzucker**

## Dekoration

1. Mürbteig zubereiten und 30-60 Minuten ruhen lassen.
2. Vorsichtig dünn auswellen und die Plätzchen ausstechen, bei 150-180 °C vorsichtig ausbacken.
3. Mit der Marmelade zusammenkleben und mit Puderzucker bestäuben.



# Terrassenplätzchen