

Rezept

# Knusprige Mandelblätter

Ein Rezept von Knusprige Mandelblätter, am 24.01.2025

## Zutaten

<b>115 g</b> Butter	<b>300 g</b> hellbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Demerara)
<b>1 TL</b> gemahlener Zimt	<b>1 Prise</b> feines Meersalz
<b>325 g</b> Mehl	$\frac{1}{4}$ TL Natron
<b>85 g</b> Mandelblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: 60-80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. In einem großen Topf die Butter mit Zucker, Zimt, Salz und 75 ml Wasser unter Rühren erhitzen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist, sich der größte Teil des Zuckers aber noch nicht aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und Mehl, Natron und die Mandeln mit einem Kochlöffel unterrühren, bis alles gut vermengt ist.
2. Eine rechteckige Back- oder Auflaufform (etwa 12 x 23 cm) glatt mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glatt streichen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, dabei abdecken.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 160 °C (Umluft 140 °C) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teigblock aus der Form heben und die Folie abziehen. Teig mit einem großen Messer in möglichst dünne und gleichmäßige Scheiben schneiden. Je dünner einem die Scheiben gelingen, umso knuspriger wird das Mandelgebäck (und umso kürzer ist die Backzeit).
4. Nach und nach die fragilen Teigscheiben mit ein wenig Abstand auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 13-16 Minuten backen – die Unterseite der Kekse sollte eine goldbraune Farbe angenommen haben. Das Blech aus dem Ofen holen, die Kekse wenden und noch mal 13-16 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun sind.
5. Die Mandelblätter aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter bis zum Verschenken aufbewahren.