

Rezept

Mandelbrot

Ein Rezept von Mandelbrot, am 26.04.2024

Zutaten

100 g ganze Mandeln	200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln	75 g Zucker
¼ TL Salz	1 Eiweiß
½ Fläschchen Bittermandelaroma	1 Ei (Größe M)
100 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln klein hacken. Aus Mehl, gemahlene und gehackte Mandeln, Zucker, Salz, Eiweiß, Bittermandelaroma, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Aus dem Teig 4 Rollen von 25 cm Länge formen und aufs Blech legen. Im Backofen (Mitte) 25 Min. backen. Backofen ausschalten. Die noch heißen Rollen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf dem Blech ausbreiten und noch einmal 5 Min. in den Backofen schieben. Auf einem Rost auskühlen lassen.