



Dauer: Autwandig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Winter Weihnachten
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

## Zutaten

150 G	Staubzucker	
30 G	Honig	
1 PRISE	Salz	
••••••		
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone		
ETWAS	geriebener Muskat	
1	Eidotter	

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
	Mandelblättchen nach Bedarf zum Bestreuen
	dunkle Schokolade zum Verzieren
300 G	glattes Mehl
300 G	Butter
200 G	geriebene Mandeln

## Zubereitung

- 1. Rüsten, alles vorbereiten (Bleche mit Backpapier belegen).
- 2. Butter in Mehl einschneiden und abbröseln.
- 3. Geriebenen Mandeln und Staubzucker untermischen.
- 4. Honig, Dotter und Gewürze bzw. Aromen zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 5. Teig zu rechteckigen Stangen (ca. 3-4 cm breit) formen.
- **6.** Gut kalt stellen.
- 7. Ca. 5 mm dünne Scheiben abschneiden und diese auf das vorbereitete Blech legen.
- 8. Mit Eiklar bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- **9.** Backen: 180°C ca. 11 Min.
- 10. Auskühlen lassen.
- 11. Mit Schokoladeglasur verzieren.

Feine Streifen ziehen!

Tipp: Die geformten Teigstangen im Tiefkühler kalt stellen bzw. sogar anfrieren lassen, damit sie sich besser schneiden und weiterverarbeiten lassen.