



Dauer: Aufwändig

.....

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

.....

1-2 Eiklar zum Bestreichen

.....

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.