

Schneewehen



Zutaten/ Einkaufsliste: 8 Pers.

230 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 Eigelb
3 EL Weinbrand od. Amaretto
350 g Mehl
150 g Mandelkerne, gehackt

Zubereitung:

1.) Butter und Puderzucker cremig rühren, Eigelb und Weinbrand oder Amaretto zufügen. Etwa die Hälfte vom Mehl unterrühren, den Rest und die Mandeln unterkneten. Teig etwa 30 Minuten kühlen.

2.) Aus dem Teig etwa 5 cm lange und etwa 1,5 cm breite Rollen formen. Nebeneinander auf Backbleche legen und hell backen.

Heißluft plus, CiroTherm Heißluft: Einschubebene 1. u. 3. Unten 150-170 C 15-20 Minuten

Ober-/Unterhitze: 2 v. unten 160-180 C 15-20 Minuten je Backblech + Vorheizen

3.) Sofort nach dem Backen dick mit Puderzucker bestäuben.