



Rezept Mandelblättli

Rezept für 80 Stück

Schwierigkeitsgrad : 3/5

Zubereitungszeit : 40 Minuten

Backzeit : 15 Minuten

Material : Pfanne, Spatel, Backfolie

- Zutaten -

5 cl Rahm

50 g Glukose

100 g Zucker

40 g Butter

50 g Backmandeln (noch feiner)

50 g gehobelte Mandeln

- Zubereitung -

. In einer Pfanne Rahm, Glukose, Zucker und Butter bei 114°C wärmen und die Mandeln beigegeben. Ofen vorheizen.

Die Masse auf einem 5 mm dicken Blech verteilen, abkühlen lassen und in Vierecke von 2x2 cm schneiden.

15 Minuten bei 170°C backen.

- Tipps & Aufbewahrung -

Flach liegend abkühlen lassen. Diese luftig leichten Mandelblättli sind köstlich zum Kaffee nach dem Festessen.

Die Mandelblättli sind 2 Wochen in einer Blechdose haltbar. Ein paar Zuckerwürfel in der Dose vermeiden Feuchtigkeit.

