

Mandelkränzchen Rezept

Mandelkränzchen

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
70 g Butter
70 g Zucker
2 Eigelb
1/2 Zitronensaft

Glasur:

1 Eigelb
1 – 2 EL Milch
2 – 3 EL gehackte Mandeln

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Alle Teigzutaten zu einem glatten Knetteig verarbeiten und Rollen formen.

Stücke von ca. 8 cm Länge von der Rolle schneiden und aus diesen ein Kränzchen formen.

Die Kränzchen auf ein gefettetes Backblech legen.

Eigelb mit der Milch Zehrkleppern, die Kränze damit einstreichen und zum Schluss die gehackten Mandeln draufgeben.
Die Kränze ca. 10 – 15 min backen.

Lagerung

Nach ca. 1 – 2 Wochen entwickelt sich das beste Aroma für die Kränzchen...

In Blechdosen lagern...

Zurück zu Backrezepte