

Crucants aus dem Unterengadin

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mandelstifte
200	Gramm	Margarine oder Butter
225	Gramm	Zucker
225	Gramm	Mehl
1		Ei
1	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
		Zum Bestreichen
1		Ei

Anleitung:

Alle Zutaten ausser den Mandeln zu einem Teig kneten. Die Mandeln erst am Schluss noch dazugeben. Teig zu einer Stange 2 cm dick und 10 cm breit formen. Teig ca. 3 Stunden kühl stellen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Margarine oder Butter gefettetes Backblech geben und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Bei 200° C ca. 15 Min. goldgelb backen.