

Flimser Totenbeinli (Graubünden)

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Mandel, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
3		Eier
500	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mandeln; halbiert oder Grob gehackt
1/2	Essl.	Zimt
1		Eigelb; zum Bestreichen

Anleitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die uebrigen Zutaten beifuegen und gut durcharbeiten. Den Teig etwa 3 cm dick zu einem Rechteck auswallen und einige Stunden kuehl stellen.

Von der Teigplatte 2 cm breite, etwa 8 cm lange Stuecke abschneiden und auf ein leicht gebuttertes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa zwanzig Minuten hellgelb backen