

## Mandel - Schleier

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
		Saft einer halben Zitrone (1 EL Spritzerzitrone)
150	Gramm	Mandelstifte
100	Gramm	Mehl
		Evtl. Schokoladenglasur

### Anleitung:

Butter mit Zucker und dem Saft einer halben Zitrone schaumig rühren. Mandelstifte und Mehl unterheben. Walnußgroße Häufchen in großem Abstand (die Mandelschleier laufen aus) auf ein gebuttertes und bemehltes Backblech setzen mit einer Gabel breit drücken und im vorgeheizten Backofen 9-12 Min. bei 180° backen.

Auf dem Backblech erkalten lassen und evtl. mit Schokoladenglasur bestreichen.

Umluft 160° 15 Min 2+4 Schiene