

Mandelwaffeln und Mandelbrote Prof.

Kategorien: Pikant, Profi, Eigen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehl
500	Gramm	Fettstoffe
200	Gramm	Feine, geriebene Mandeln
20	Gramm	Zucker
20	Gramm	Salz
200	ml	Wasser
2		Eigelb

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und kühlen. Teig 3 mm stark ausrollen, mit dem Waffelholz darüber, ausstechen, Mandeln auflegen, die mit Eiweiß befeuchtet sind. Mandelbroten gibt man statt feinen Mandeln 200 g leicht geröstete Hobelmandeln bei.. Teig 2,5 cm stark ausrollen, erkalten lassen, davon 3 cm breite Streifen schneiden~ diese werden in 5 mm starke Tranchen schneiden .Beide Sorten kann man mit Eiweiß bestreichen und Salz auf streuen.