

Mandel - Brot

Kategorien: Weihnachten, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR CA. 60 STÜCK

250	Gramm	Geschälte Mandeln
3		Eier
250	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Piment
1	Teel.	Zimt
		Salz
325	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
	Etwas	Mehl
100	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Rum

Anleitung:

Mandeln fein mahlen. Eier mit Zucker, Piment, Zimt und Salz schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Mit den Mandeln unter die Eimasse rühren, so daß ein fester Teig entsteht. 1/2 Stunde kaltstellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Teig vierteln und zu Rollen von je 25 cm Länge formen. Mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Rollen etwas flachdrücken. Auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Messer schräg in Dreiecke schneiden. Mandelbrote auskühlen lassen. Puderzucker mit Rum und 1 El. Wasser verrühren. Mandelbrote dünn damit bestreichen.