

## Mandel - Hörnchen aus dem Orient

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Land

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1	Spur	Salz
200	Gramm	Butter weich, in Stücke Geschnitten
150	Gramm	Mandeln
100	Gramm	Zucker
1		Ei
50	Gramm	Butter weich Zimt gemahlen
3	Essl.	Orangenblütenwasser
50	Gramm	Puderzucker

### Anleitung:

In einer grossen Schuessel Mehl, Salz und Zucker miteinander verruehren. Damit der Teig glatt und elastisch wird, ein paar Tropfen Eiskaltes Wasser unerruehren. An einem warmen Ort mindestens eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Fuellung zubereiten. Dazu die Mandeln roesten und im Moerser fein zerstoessen. Mit Zucker, Ei, Zimt und einem Essloeffel Orangenblütenwasser verruehren. Den Teig nicht zu dick, aber auch nicht extrem duenn ausrollen, Dreiecke ausschneiden. In die Mitte jedes Dreiecks ein kleines Roellchen Fuellung setzen. Den Teig von der Breitseite her aufrollen Und zu Hoernchen biegen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und die Hoernchen auf einem gefetteten Backblech in den Ofen geben. Bei Mittlerer Temperatur ca. 30 Minuten backen. Die Hoernchen waehrend Des Backens einige male mit dem Orangenblütenwasser bestreichen. Mandelhoernchen aus dem Ofen nehmen, abkuehlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.