

## Mandel - Pruegeli

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 70 Personen

75	Gramm	Butter oder Margarine
150	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
1/2		Unbehandelte Zitrone nur abgeriebene Schale
1/2	Teel.	Zimt
50	Gramm	Gemahlene Mandeln Geröstet
150	Gramm	Ganze Mandeln
250	Gramm	Mehl

### *FÜR DIE GARNITUR*

---

1	Glas	Dunkle o. helle Kuchenglasur etwa 125g
---	------	---

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

TEIG: Butter oder Margarine weich rühren. Zucker, Salz und Eier beigeben, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale, Zimt und gemahlene Mandeln, dann ganze Mandeln und Mehl beigeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen. Flachdrücken, zugedeckt etwa 30 Minuten kühl stellen.

FORMEN: Teig auf wenig Mehl auf einem Backpapier etwa 1cm dick auswalzen. Etwa 15 Minuten im Tiefkühler anfrieren. Dann mit einem grossen Messer in etwa 1cm breite und 8cm lange Stengeli schneiden, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, so dass die Mandeln sichtbar sind. BACKEN: Etwa 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Prügeli auf einem Gitter auskühlen lassen. Kuchenglasur schmelzen, Prügeli bis zur Mitte schräg eintauchen, auf dem Gitter trocknen lassen.