

Mandelboegli

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eiweiss
2	Essl.	Aprikosenmarmelade
1/2	Teel.	Vanille; gemahlen
300	Gramm	Mandeln; fein gemahlen
5		Bittere Mandeln
120	Gramm	Vollrohrzucker; in der Kaffeemuehle gemahlen

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und etwas Kuehl stellen.
Zentimeterdicke Rollen formen und diese in 4 cm Lange Staebchen
Schneiden. Diese noch etwas duenner rollen und Zu hufeisenfoermigen
Boegen formen. Nach Belieben in fein geriebenen Mandeln waelzen.
Backen: Die Plaetzchen im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten auf der 2.
Schiene von unten backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann