

Mandelgebaeck - Griechisches

Zutaten für: 99 Portionen

200	Gramm	Weiche Butter
40	Gramm	Puderzucker
1	Spur	Salz
1		Eigelb
1	Teel.	Ouzo oder Pernod (Anisschnaps)
100	Gramm	Abgezogene, gemahlene Mandeln
200	Gramm	Mehl
50	ml	Rosenwasser
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Puderzucker Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Mit dem Handruehrgeraet Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb und Ouzo Schaumig ruehren, bis die Masse hell ist. Mandeln und Mehl Zugeben und kurz unterruehren. Den Teig Halbieren und auf Mehl 2 Ca. 35 cm lange Rollen formen, in Klarsichtfolie Wicklen und im Kuehlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Rollen etwas schraeg In ca. 2 cm breite Stuecke schneiden. Im Abstand Von 3 cm auf ein Mit Backpapier belegtes Bleck setzen, backen. Schaltung: 125 GradC mittlere Schiebeleiste 100 GradC Umluftbackofen Backzeit: ca. 30 Minuten Das Gebaeck soll die helle Farbe behalten. Rosenwasser in ein Schuesselchen giessen. Zucker und Puderzucker Auf einem Teller mischen. Das fertige Gebaeck kurz in Rosenwasser tauchen, Dann in der Zuckermischung waelzen. Das Gebaeck Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestaeuben. In Dosen Verschlossen, Kuehl aufbewahrt, ist dieses muerbe Gebaeck 4 Wochen haltbar.

46 Gramm Eiweiss, 228 g Fett, 339 g Kohlenhydrate. 15645 KJ, 3734 kcal.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann