

Valler Mandelschnittli (Graubünden)

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

120	Gramm	Butter
200	Gramm	Butter
2	Stücke	Eier
1/2	Stück	Zitrone abgerieben Unbehandelt
1	Schuss	Zimt gemahlen
1	Schuss	Nelken gemahlen
1	Schuss	Salz
100	Gramm	Mandeln geschält,gehobelt
250	Gramm	Mehl

Anleitung:

Zucker und Butter schaumig rühren. Eier, Zitronenschale, Zimt, Nelken und Salz darunterrühren. Mandeln und Mehl begeben und zu einem festen Teig kneten. In Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank 30 bis 60 Minuten ruhen lassen. Teig 4 mm dick auswallen und in Rechtecke von 2 x 4 cm schneiden. Mandelschnittli auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad zirka 12 Minuten knusprig backen.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04