

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandelbrot

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für ca. 60 Stück

250 g	geschälte Mandeln	325 g	Mehl
3	Eier	1 Teel.	Backpulver
250 g	Zucker		etwas Mehl
1/2 Teel.	Piment	100 g	Puderzucker
1 Teel.	Zimt	3 Essl.	Rum
	Salz		

Mandeln fein mahlen. Eier mit Zucker, Piment, Zimt und Salz schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Mit den Mandeln unter die Eismasse rühren, so dass ein fester Teig entsteht. 1/2 Stunde kaltstellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Teig vierteln und zu Rollen von je 25 cm Länge formen. Mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Rollen etwas flachdrücken. Auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Messer schräg in Dreiecke schneiden. Mandelbrote auskühlen lassen. Puderzucker mit Rum und 1 El. Wasser verrühren. Mandelbrote dünn damit bestreichen.