

Mandelguetzli

Zutaten (für ca. 55 Stück)

125 g weiche Butter
1 Ei
1 EL Orangensaft
100 g Zucker
1 Prise Salz
80 g Mandeln (geschält und gemahlen)
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 EL Milch
ca. 30 g Mandelblättchen

Zubereitung

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Ei trennen, Eiweiss zur Seite stellen. Eigelb, Orangensaft, Zucker und Salz zur Butter geben. Rühren, bis die Masse hell ist. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Zur Masse geben und zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühlstellen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen und in Quadrate von ca. 4 cm Seitenlänge schneiden. Mit wenig Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Eiweiss und Milch mischen, Guetzli damit bestreichen. Mandelblättchen darüberstreuen.

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.

