



Mandel-Prussiens

Ergibt ca. 40 Stück
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 12 Min.
Energiewert/Stück: ca. 147 kJ/35 kcal

Zutaten

250 g Blätterteig
3 EL Feinster Zucker
1/4 TL Kardamompulver
50 g Mandelblättchen, geröstet,
ausgekühlt

Zubereitung

Blätterteig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rechteckig (ca. 25 x 40 cm) auswallen.

Zucker und Kardamompulver mischen, Blätterteig damit bestreuen, mit dem Wallholz leicht darüberwallen. Mandeln darauf verteilen.

Schmalseiten bis zur Mitte hin aufrollen, ca. 30 Min. kühl stellen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.