

KUCHENGLÜCK

Mandelbrot



ZUTATEN (Menge für ca. 750 g)

Für den Teig:

80 g gehobelte Mandeln
20 g gehackte Mandeln
200 g Butter
100 g Puderzucker
Bittermandelaroma
Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Stk. Ei (Gr. M)

300 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

4 g Backpulver

Sonstige:

Kuvertüre zum Verzieren



ZUBEREITUNG

1. 80 g gehobelte und 20 g gehackte Mandeln auf ein Blech geben und im Backofen oder in einer Pfanne leicht anrösten und erkalten lassen.
2. 200 g Butter, 100 g Puderzucker, Salz und Gewürze glattrühren und das Ei unterziehen.
3. **300 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit 4 g Backpulver mischen. Die Buttermasse und die angerösteten Mandeln dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt und 1 Stunde kaltstellen.
4. Den Teig kurz und kräftig geschmeidig kneten, auf 2 cm Stärke ausrollen und in Rechtecke oder Quadrate schneiden.
5. Auf ein Backpapier legen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze 12-15 min. ausbacken.
6. Nach dem Erkalten mit flüssiger Kuvertüre verzieren.



glutenfrei

www.komeko.de

