

Kathi's Mandelecken

Diese Ecken haben Suchtfaktor!!!! Ich habe einen Backrahmen auf die Größe 30cmx40cm eingestellt.

Zutaten für den Knetteig:

200g Mehl
60g Mandeln
70g Zucker
120g kalte Butter
1 Ei

Zutaten für den Belag:

150g Butter
180g Zucker
3 Eßl. Honig
350g Mandelblättchen

Zum Bestreichen der Teigplatte: 3 Eßl. Sahne

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und 1 Stunde kühl stellen. Dann den Teig ausrollen und in den Backrahmen, oder das Backblech legen. Den Teig mit der Sahne bestreichen. Für den Belag Butter erwärmen, den Zucker und den Honig dazugeben. Sobald der Zucker gelöst ist, die Mandelblättchen daruntermischen und über dem Teig verteilen.

Die Mandelecken werden nun bei 200° Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten gebacken.

Nach dem Backen kann der Teig in Ecken geteilt werden.

Gutes Gelingen!!