

«Schanfigger Zimtpittli»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:



Rezept für 1 Blech

150 g Butter
2 Eigelb

alle Zutaten schaumig rühren

150 g brauner Zucker
1 EL Zimt
1 TL Nelkenpulver
1 Zitronenschale abgerieben

zur Masse geben bis sie weich und cremig ist

200 g Mandeln gerieben
200 g Mehl gesiebt

der Masse zugeben und gut mischen

Masse auf ein mit Mehl bestäubtes Blech ausstreichen

2 Eiweiss
150 g weissen Zucker
50 g Mandelstifte

zu Schnee schlagen
einrieseln lassen
unterziehen

Eischnee-Masse gleichmässig über dem Teig verteilen

Ofen auf 160 Grad vorheizen und Pittli 30 Minuten bei Ober-Unterhitze in der Mitte des Ofens backen

Ausgekühlt in verschobene Rechtecke schneiden (2.5/4 cm)

Viel Spass beim Backen und Geniessen!