

«Totenbeinli»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:

(Teig wird am Abend vorbereitet und über Nacht kühl gestellt)



Rezept für 1 Blech

150 g Butter
200 g Zucker
3 Eier

alle Zutaten schaumig rühren

1 Prise Salz
1 Zitronenschale abgerieben
300 g Mandeln längs geschnitten

zur schaumigen Masse geben
leicht daruntermischen

300 g Mehl

dazu sieben und sorgfältig zu einem Teig kneten
über Nacht kühl stellen

Formen 1. Variante:

Teig zu fingerdicken Rollen formen, fingerlang abschneiden

1 Eigelb

zum Bepinseln

oder

Formen 2. Variante:

Teigstreifen von 8 cm Breite auswallen, mit Eigelb bepinseln

bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten hellbraun backen.
Vor Ende der Backzeit bei 2. Variante die Teigstreifen in Totenbeinli
schneiden, auf die Schnittfläche legen und fertig backen.

Viel Spass beim Backen und Geniessen!