

Omas Teegebäck

Schnell und ergiebig

Zutaten:

200	g	Mandeln ganz
4	R.	Kochschokolade (Rippen)
500	g	Mehl glatt
1	Prise	Salz
200	g	Staubzucker
250	g	Butter
2	Stk.	Eier

Zum Bestreichen:

1	Stk.	Ei
---	------	----



Zubereitung:

- Mandeln blanchieren (kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken, abziehen)
- Schokolade über Wasserdampf erweichen
- Mübteig herstellen aus Mehl, Prise Salz, Zucker, Butter, Ei und Schokolade
- Ganz zum Schluss die blanchierten Mandeln einkneten
- Rollen formen, flach drücken
- Über Nacht kühl stellen
- Event. noch kurz ins Tiefkühlfach legen, mit scharfem Messer 2 bis 3 mm dick blättern
- Auflegen (Backtrennpapier)
- Mit versprudeltem Ei bestreichen
- Backen bei 180 °C ca. 8 bis 10 Minuten (Backrohr vorheizen!)

Tipp:

Das Mehl kann man sehr gut mit Dinkel- oder Weizenvollkornmehl mischen:
300 g Vollkornmehl, 200 g Mehl glatt

Das Rezept kann auch sehr gut verdoppelt werden.