

## Mandeltännchen



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 70 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde

TROCKNEN LASSEN: ca. 6 Stunden oder über Nacht

BACKEN: ca. 7 Minuten

Für ca. 60 Stück

1 Tännchen-Ausstechförmchen von 6–7 cm Länge

Backpapier für die Bleche

### TEIG

400 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

125 g Zucker

100 g Akazienhonig

Einige Tropfen Bittermandelaroma

3 Eiweiss, steif geschlagen

gemahlene Mandeln zum Auswallen

70 g Mandelblättchen, leicht zerdrückt

### GLASUR

150 g Puderzucker

4–5 EL Wasser

Einige Tropfen Bittermandelaroma

Puderzucker zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

#### TEIG

Mandeln, Mehl und Zucker mischen, eine Mulde formen. Honig, Bittermandelaroma und Eischnee hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, 30–60 Minuten kühl stellen.

#### FORMEN

Teig portionenweise auf gemahlene Mandeln 8 mm dick auswallen. Mit Mandelblättchen bestreuen, leicht darüberwallen. Tännchen ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen. 6 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.

#### BACKEN

Miteinander im auf 210°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 5–7 Minuten backen

#### GLASUR

Alle Zutaten zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Tännchen aufrecht halten, je wenig Glasur über die Spitze träufeln. Tannen senkrecht in die Zwischenräume oder an den Rand eines Kuchengitters stellen, trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.