



Mandelgipfel

so nussig!

ERGIBT: CA. 12 STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 15MIN.

ZUTATEN

200g Mandeln, gemahlen
50g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
4 EL Aprikosenmarmelade
1 Blätterteig, ausgewallt (ca.
25x42cm)
1 Ei
Mandeln, gehobelt

Für den Guss:
ca. 50g Puderzucker
1 EL Wasser

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Den Ofen auf 200°C O/U vorheizen.

Mandeln bis und mit Marmelade in einer Schüssel mischen, bis sich eine streichfähige Masse entsteht.

2. Schritt

Den Blätterteig auseinander rollen, in gleichmäßige Dreiecke schneiden (ca. 11cm breit und 13cm hoch).

Die Mandelfüllung längs auf den oberen Teil des Dreiecks geben und von der breiteren Seite zur Spitze aufrollen. Gipfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklüpfen, Gipfel damit bestreichen und die Mandelblättchen darüberstreuen.

3. Schritt

Backe die Gipfel für ca. 15min. im Ofen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Puderzucker mit dem Wasser vermischen zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Streifenartig über die Gipfel verteilen, auskühlen.

