

Mandelgipfel

Ergibt 5 Stk.

Dauer: ca. 20 min. + 25 min. Backzeit

Zutaten

- 1 x Blätterteig
- 1 x Mandelfüllung
- 1 Ei
- 3 EL Milch + 3 EL Wasser
- Mandelblättchen
- Puderzucker



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen
2. Blätterteig auf 51 x 20 cm ausrollen
3. An der unteren Kante alle 17 cm einen Punkt markieren, an der oberen Kante zuerst nach 8.5 cm, dann auch alle 17 cm einen Punkt markieren
4. Punkte mit einem grossen Messer verbinden und den Teig so in Dreiecke aufteilen
5. Randstücke entsorgen oder für etwas anderes aufbewahren
6. Das Ei verklopfen, 3 EL Milch und 3 EL Wasser dazugeben und gründlich mischen
7. Die Ränder der Dreiecke mit der Mischung bepinseln und die Dreiecke mit einer Gabel einstechen
8. Je 55 g Füllung in der Hand zu einer Wurst rollen und in der Mitte der unteren Kante der Dreiecke platzieren
9. Dreiecke von unten her eng aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
10. Mit der Ei-Mischung bepinseln, mit den Mandelblättchen bestreuen
11. In der Mitte des Ofens 20 - 25 min. backen, danach komplett auskühlen lassen
12. Mit Puderzucker bestöuben