

# Mandelküchlein von Wiff

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

250 g Butter	weich
250 g Puderzucker	
5.0 Stück Eier	verklopfen, wenig davon zum bestreichen zur Seite stellen
5.0 g Salz	
8.0 g Mandeln	[eigentlich Bittermandelaroma] [pro 10 P 8 Tropfen] Alles rühren bis die Masse hell ist
550 g Mehl	
200 g Mandelspliter	[eigentlich Mandelblättchen]
15 g Backpulver	Mehl, Mandelblättchen und Backpulver begeben, alles mit einer Kelle zusammenfügen !nicht kneten! Kurze Zeit kühl stellen
200 g Mandeln	Walnussgrosse Kugeln formen, eine Mandel in die mitte drücken, mit dem verquirlten Ei bestreichen, kurze Zeit kühl stellen. Ca. 15 Minuten backen in der mltte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad