

Mandelküchlein von Wiff

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen

1.0 kg Butter	weich
1.0 kg Puderzucker	
20 Stück Eier	verklopfen, wenig davon zum bestreichen zur Seite stellen
20 g Salz	
32 g Mandeln	[eigentlich Bittermandelaroma] [pro 10 P 8 Tropfen] Alles rühren bis die Masse hell ist
2.2 kg Mehl	
800 g Mandelspliter	[eigentlich Mandelblättchen]
60 g Backpulver	Mehl, Mandelblättchen und Backpulver begeben, alles mit einer Kelle zusammenfügen !nicht kneten! Kurze Zeit kühl stellen
800 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