Totenbeinli

Leckeres aber hartes Mandelgebäck

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
3 Eier
250 g geschälte, grobgehackte Mandeln
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
400 g Mehl

zum Betreichen: 1 Eigelb

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zuschlagen. Dann Mandeln und Gewürze beigeben. Zum Schluß das gesiebte Mehl unterrühren. Den Teig gut durchkneten und dann zu einem ca. 2 cm dicken Rechteck ausrollen, mit einem Küchentuch abdecken und über Nacht kühl stellen.

Tipp: Den Teig auf einem bemehlten Küchenbrett ausrollen. So läßt er sich einfach an einen kühlen Ort lagern.

Am anderen Tag den Teig in ca 1 cm Breite und 6 cm lange Streifen schneiden und auf ein leicht gefettetes oder auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Zum Schluß werden die Teigstreifen mit Eigelb bestrichen und bei 170 °C Umluft für ca. 20 Minuten im vorgeheiztem Backofen abgebacken.