

„Mandelguezli“ oder „Alpenbrot“

Zutaten

300 g Butter
250 g Zucker
300 g ganze Mandeln
2 Eiweiss zu Schnee schlagen
1 Zitrone
500 g Mehl

Zubereitung

Butter schaumig rühren. Zucker und Mandeln, Zitrone und Eiweiss und dann das Mehl dazu geben.

Rollen machen und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Scheiben abschneiden und wie „Butterguezli“ backen.

2. Rille, ca. 10 Minuten bei 200 Grad.