

Mandelgipfel

Auch Mandelgipfel lassen sich variieren. Man kann der Mandelmass etwas Marmelade beigeben, Zimt, Schokoladewürfelchen...

Mit einem Blätterteig im Tiefkühler und einer Dose Mandelmasse im Vorratsschrank hat man schnell Gebäck für Überraschungsbesuch bereit.

Es ist wichtig, dass man Mandelmasse mit hohem Mandelanteil kauft. Dekorationsmarzipan eignet sich nicht.



Zutaten

- 1 runder Blätterteig
- 1 Dose Mandelmasse (400g)
- Mandelsplitter oder Mandelblättchen
- 1 Eigelb zum bestreichen

Zubereitung

Teig in acht Dreiecke zerschneiden. Mandelmass darauflegen und daraus Gipfeli formen. Mit Eigelb bestreichen und mandelsplittern bestreuen. Diese etwas andrücken.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.



[Zum Blogbeitrag](#)