
Mandelgipfeli

2 Pakete	rund ausgewallter Blätterteig	in je 6 „Kuchenstücke“ schneiden
250 g	Mandeln, geschält und gemahlen	alle Zutaten mischen
2 Tropfen	Bittermandelöl	
100 g	Puderzucker	
1 Teel.	Vanillinzucker	
1 Essl.	Zitronensaft	
1	Eiweiss	
3 Essl.	Milch	

Füllung gleichmässig auf die 12 Teigstücke verteilen, dass ein 1-2 cm breiter Rand frei bleibt. Ränder mit Wasser bestreichen. Stücke zur Spitze hin aufrollen, dabei zu Beginn die beiden Enden einlegen. Gipfel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Mit Milch bestreichen.

Backen: 20 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens.

Glasur:

50 g	Puderzucker	gut miteinander verrühren.
1 Essl.	Zitronensaft	Gipfel herausnehmen, sofort mit Glasur bestreichen