

Mandelgipfel

Zutaten für 10 Stück

Füllung

240	g	Mandeln, geschält, gemahlen
60	g	Rohzucker
1		Eiweiss
90	g	Aprikosenkonfitüre
3	EL	Zitronensaft
1	MS	Zimt
½	TL	Vanille, gemahlen (od. 1 TL Vanillepaste)
		Rum

Alle Zutaten in einem starken Cutter zu einer feinen Paste mahlen.

Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Rum begeben. Masse in Spritzsack mit 15mm Tülle füllen.

Glasur

4	EL	Zitronensaft
2	EL	Aprikosenkonfitüre
100	g	Puderzucker

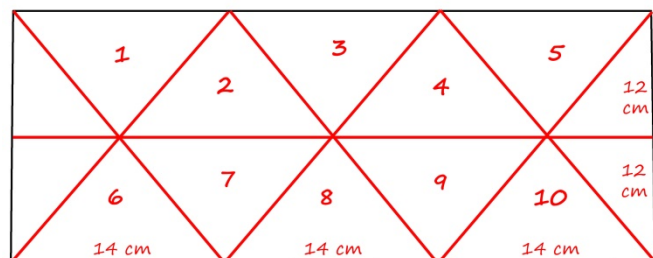
Fein pürieren.

Alle Zutaten gut verrühren.

Mandelgipfel zubereiten

- 1 Blätterteig, rechteckig (25x42 cm)

Aus dem Teig 10 Dreiecke schneiden:



Jeweils eine Rolle Mandelmasse an einem Teigrand entlang auf das Dreieck spritzen.

- 1 Eiweiss

Verquirlen und die Spitze des Dreiecks damit bepinseln. Mandelgipfel zur Spitze hin ohne grossen Druck aufrollen.

Mandelgipfel mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mandelgipfel in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220°C ca. 13-15 Minuten backen

Mandelgipfel etwas auskühlen lassen, dann dünn mit der Glasur bestreichen.

- 50 g Mandelblättchen

Grob hacken und die Mandelgipfel sofort damit bestreuen.

