



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

TRENTINER MANDELTASCHEN



ZUTATEN

Für 4 Naschkatzen

300 g Weizenmehl Type 1 La Giallona
100 g Zucker
200 g weiche Butter
2 EL Sahne
geriebene Zitronenschale
120 g gehackte Mandeln
1 TL Backpulver
1 Ei
Salz
Rum
Honig
Zimt
Hagelzucker

ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel sieben. Butter, Eidotter, Sahne, Zitronenschale und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die gehackten Mandeln mit dem Rum, Honig und Zimt vermengen.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Füllung mit Hilfe eines Löffels auf die Teigkreise geben, diese zusammenklappen und die Teigränder gut zusammendrücken.

Im Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Anschließend mit Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im offenen Backofen trocknen lassen.