Helenenschnitten



Zutaten:

Für den Teig:
300 g Mehl
200 g Butter
120 g Zucker
2 TL Kakao
140 g gemahlene Mandeln
1 Ei
etwas Vanillezucker
Für die Füllung:
140 g Zucker
140 g geschälte und gemahlene Mandeln
2 Eiweiß
2 cl Amaretto
etwas Vanillezucker
Für die Glasur:
300 g Puderzucker
2-3 EL Wasser

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. dann ca. 5 mm stark ausrollen. Die Teigplatte sollte die Länge eine Backbleches erreichen. In 3 Streifen teilen. Auf jeden Teigstreifen die Füllung in der Mitte verteilen und von jeder Längsseite einschlagen. Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Aluminiumfolien-Streifen trennen. Bei 150° Celsius etwa 30 Minuten backen. Auf die noch warmen Teigrollen den Guss verteilen. Auskühlen lassen und in schräge Streifen schneiden.

leicht