

## **Portugiesische Mandeln**

100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
100 g Mehl

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes kleines Blech streichen (33 x 18 cm)  
bei 200 ° goldgelb backen ca. 15 Min.

## **Belag**

100 g Butter  
100 g Zucker  
100 g Mandelblättchen  
3 Esslöffel Milch

Alle Belagzutaten 7 Minuten kochen (in Pfanne) nun auf den Boden verteilen und  
nochmals ca. 10 Min. bei Oberhitze backen, dann sollten die Mandeln schön  
hellbraun sein. Noch heiss in 4-Ecke schneiden, (gut geht es mit Massstab und dem  
Pizzarädli))