

## Mandelgipfel

Manu sagt: noch besser kann man sie nicht machen  
*schnell , einfach & lecker, ergibt 16 Stk.*

2 Pakete rund (bzw. 8 eckig) ausgewallter Blätterteig

### Füllung

250 g geschälte, gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

1 EL Zitronensaft frisch ausgepresst

1 Eiweiss

3 EL Milch

### Glasur

100 g Puderzucker

ca. 2 EL Zitronensaft frisch ausgepresst

*Alle "Füllungs"-Zutaten mischen.*

*Jeder Teig in 8 "Kuchenstücke" schneiden. Füllung gleichmässig darauf verteilen, darauf achten, dass ein 1 cm breier Rand frei bleibt.*

*Stücke zur Spitze hin aufrollen. Enden einlegen und gut zusammendrücken. Gipfel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.*

*Ca. 20 Minuten in der Ofenmitte des auf 1m auf 220°C vorgeheizten Backofens backen.*

*Gipfel herausnehmen und sofort mit Glasur bestreichen.*

