



DIE STERNE
IM SAUERLAND

„SCHNEEBERGE“ MIT MANDELN

ZUTATEN

600 g Mehl
200 g Zucker
500 g Butter
150 g gemahlene Mandeln
150 g Mandelblättchen
Salz
Puderzucker



ZUBEREITUNG

Zucker und Butter schaumig schlagen, Mehl und eine Prise Salz unterrühren, gemahlene Mandeln und Mandelblättchen unterheben.

Kugeln formen, diese zu „Bergen“ formen und auf das Backblech legen.

Ofen auf 150 Grad vorwärmen, ca. 25 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

GUTEN APPETIT!