

## Mandelkränze

150g Fett  
250g Zucker  
4 Eier  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
200g geriebene Mandeln  
500g Mehl  
½ P. Backpulver

2 Eigelb

Rührteig bereiten. Den weichen Teig durch die Teigspritze oder den Fleischwolf mit dem Spritzaufsatz drücken. Von dem Teigstreifen gleichmäßige Teile abschneiden, zu Kränzen formen und auf eine gefettetes Blech legen. Mit dünnem Eigelb bestreichen, goldgelb backen. Mittlere Schiene im Backofen 210-220°C 12-15 Min.