

Sandelholzstengel (Bild)

1/2

500 g Mandeln,
gemahlen
500 g Puderzucker
1 KL Zimt
30 g
Sandelholzpulver
(in Drogerien
erhältlich)
ca. 3 Eiweiss

► 3-4 Std. trocknen lassen

- alles in einer grossen Schüssel
vermischen und zu einem Teig
zusammenkneten

- auf Zucker $\frac{3}{4}$ cm dick auswallen,
Stengelchen von ca. 1 x 4 cm
ausschneiden, auf Backpapier legen
und 3-4 Std. trocknen lassen

- Backen - Temp.: 150 °C;
BZ: 10-15 Min.

2 KL Kirsch oder
Zitronensaft
Puderzucker

- soviel Puderzucker einrühren, bis eine
dickflüssige Glasur entsteht - die
kalten Stengelchen bestreichen.

Die halbe Menge → 1 gestül-
büchle