

Bündner Zimtpittli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Ergibt ca. 45 Stück

150g Butter

170g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

140g Mehl

170g gemahlene Mandeln

1 Esslöffel Zimt

80g Zucker

80g Mandelsplitter

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem anderen darunterühren, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. weiterühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl, Mandeln und Zimt mischen, daruntermischen. Teig auf einem Backpapier ca. 30×38cm ausstreichen, auf einen Blechrücken ziehen.

3. Zucker und Mandeln mischen, darauf verteilen, leicht andrücken.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in Rhomben von ca. 3×6 cm schneiden.

Haltbarkeit: Zimtpittli ca. 1 Monat im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.

Pro Stück: 6g Fett, 2g Eiweiss,
8g Kohlenhydrate, 391 kJ (94 kcal)

