



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 darunterhören. Ein Ei nach dem anderen darunterhören, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. weiterhören, bis die Masse heller ist.

2. Mehl, Mandeln und Zimt mischen, daruntermischen. Teig auf einem Backpapier ca. 30x38 cm 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. 3x6 cm schneiden.

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

Pro 100g: 6g Fett, 2g Eiweiss, 8g Kohlenhydrate, 391 kJ (94 kcal)