

Zutaten:

Mürbeteig:

500 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
200 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 Ei
1 Eigelb
1 EL Wasser
260 g Butter

Füllung:

2 Eiweiß
180 g Zucker
400 g gemahlene Haselnüsse
oder Mandeln
10 Tropfen Bittermandelöl
10 EL Wasser

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig im **Schlagkessel** zu einem Teig verkneten.

Für die Füllung Eiweiß an schlagen, Zucker, Nüsse, Bittermandelöl und Wasser zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Achtung:

Diese Menge reicht für zwei Rollen.

Den Mürbeteig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** auf ca. 30 x 40 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen und anschließend aufrollen. Eventuell einschneiden und mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca 35 Min. backen

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C