

## „Mandelguezli“ oder „Alpenbrot“

### **Zutaten**

300 g Butter  
250 g Zucker  
300 g ganze Mandeln  
2 Eiweiss zu Schnee schlagen  
1 Zitrone  
500 g Mehl

### **Zubereitung**

Butter schaumig rühren. Zucker und Mandeln, Zitrone und Eiweiss und dann das Mehl dazu geben.

Rollen machen und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Scheiben abschneiden und wie „Butterguezli“ backen.

2. Rille, ca. 10 Minuten bei 200 Grad.