**Teeblätter**

Für ca. 30 Stk.

120 g Staubzucker

100 g Butter weich

40 ml Milch

40 g Glukose

120 g geschälte, gemahlene Mandeln

* Staubzucker, Butter, Milch und Glukose in einen Topf geben und unter rühren mit dem Schneebesen auf etwa 50°C erwärmen.

VORSICHT: Diese Mischung darf nicht kochen!!

Dann in eine Schüssel umfüllen und die gemahlenen Mandeln einrühren.

Die Masse zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

* Backofen auf 220°C vorheizen, die Teigmasse mit einer Palette und einer Schablone (Durchmesser: 5 cm) auf ein Backblech oder Silpat-Matte streichen

Bei leicht geöffneter Ofentür solange backen, bis die Teigblätter leicht Farbe angenommen haben. Dann das Backblech aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Ein zweites Mal backen bis die Teeblätter goldbraun sind.

Das Blech aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann mit einer Spachtel vom Blech lösen. Die Teeblätter wenn möglich in ein Wellenblech einlegen oder über einen Holzstiel legen damit sie sich biegen.

Das Gebäck lässt sich in einer Keksdose gut aufbewahren.