



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## **Süßholz-Sand** TM 31 (1 Glas)

40 g	Zucker
5 g	Süßholz
50 g	Mandeln
30 g	Mehl, Type 405
50 g	Butter, weich, in Stücken
1 Prise	Salz

- Zucker und Süßholz in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 10** pulverisieren.
- Mandeln zugeben und **50 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
- Mehl, Butter und Salz zugeben und **20 Sek./Stufe 5** verrühren.
- Teig in Klarsichtfolie eingeschlagen im Kühlschrank ca. 15 Minuten fest werden lassen.
- Teig zwischen Folie knapp 1 cm dick ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen backen.
- Den abgekühlten Teig in Stücken in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern und das Oliveneis mit dem Süßholz-Sand garnieren.

**Backtemperatur:** ca. 150°

**Backzeit:** ca. 20 - 25 Min.

### **Bemerkung:**

Süßholz bekommen Sie in der Apotheke oder an einem gut sortierten Gewürzstand.

Süßholz-Sand eignet sich zur Verfeinerung von Eis und anderen Süßspeisen, z. B. Quarkspeisen, Grießbrei, Milchreis und Pudding.

