

## KNUSPER-FLÛTES

**Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.**  
**Backen: ca. 10 Min.**

250 g Butterblätterteig  
1 Ei, verknüpft  
50 g ungesalzene, geschälte Pistazien,  
grob gehackt  
50 g Mandelstifte, grob gehackt  
wenig Fleur de Sel

Blätterteig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech ziehen (siehe Tipp), mit Ei bestreichen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, mit Pistazien, Mandeln und Fleur de Sel bestreuen, ca. 15 Min. kühl stellen. Mit einem spitzen Messer längs in ca. 1½ cm breite Streifen schneiden.

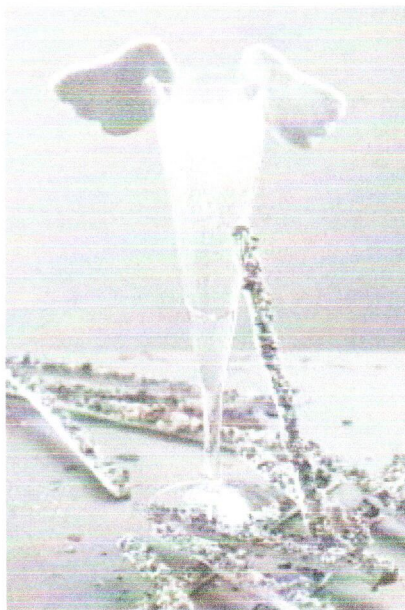
**BACKEN** Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Flûtes etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

## SHORTBREAD-FLÛGELI

**Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.**  
**Kühl stellen: ca. 30 Min.**  
**Backen: ca. 18 Min.**  
**Ergibt ca. 10 Stück**

75 g gesalzene Butter, weich  
1 Esslöffel Zucker  
100 g Mehl

- 1 Butter weich rühren, Zucker begeben, rühren, bis die Masse heller ist.
- 2 Das Mehl daruntermischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 7 mm dick auswallen, ca. 30 Min. kühl stellen. Mit einem Ausstecher Flügeli ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (siehe Tipp).



**BACKEN** Ca. 18 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

### BACKTIPP **Miele**

Auf dem Miele Blech braucht es kein Backpapier. Es kann direkt auf dem Blech geschnitten und gebacken werden. Weitere Backtipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch)