



Zum Nachbacken

Mandelgipfel

Knuspriger Blätterteig trifft auf feine Mandelfüllung – diese selbstgemachten Mandelgipfel sind eine liebevolle Hommage an das beliebte Schweizer Gebäck. Ob zum Kaffee, als süsser Snack oder als kleines Geschenk – sie passen einfach immer.

🕒 ca. 45 Minuten

🥣 8 Stück

Zutaten

- 200 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 8 cl pflanzliche Milch
- 2 Bio-Zitronen (Schale fein gerieben)
- 1 Bio-Limette (Schale fein gerieben)
- 2 rechteckige vegane Blätterteige
- etwas pflanzliche Milch (zum Bestreichen)
- etwas Kurkuma (für die goldene Farbe)
- 40 g Mandelblättchen (zum Bestreuen)
- Puderzucker zum Bestreuen

Tipps

- Gib einen Teelöffel Zimt oder etwas Vanille in die Mandelmasse – das verleiht den Gipfeln eine feine, winterliche Note.
- Serviere die Gipfel lauwarm mit etwas Zitronen- oder Orangenabrieb obendrauf – das bringt Frische und einen kleinen Wow-Effekt.

Zubereitung

1 Ofen vorheizen & Mandeln rösten

Heize den Ofen auf 180 °C Ober-und Unterhitze und röste die Mandeln auf einem Backblech mit Backpapier für 5 - 10 Minuten goldbraun.

2 Füllung zubereiten

Die gerösteten Mandeln in eine Schüssel geben. Mit Pflanzenmilch, Zucker, Zitronen- und Limettenabrieb sowie – optional – Orangenaroma gut vermengen. Die Mischung kurz ruhen lassen, damit sich die Aromen entfalten und die Masse abkühlen kann.

3 Blätterteig vorbereiten

Den Blätterteig ausrollen und in vier gleich grosse Rechtecke schneiden. Jedes Rechteck diagonal halbieren – so entstehen acht Dreiecke.

4 Füllen und Formen

Jeweils etwa 1 EL der Mandelmasse im unteren Drittel jedes Dreiecks platzieren. Dabei auf etwas Abstand zum Rand achten, damit beim Backen nichts ausläuft. Die Teigstücke von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen, sodass kleine Hörnchen entstehen.

5 Bestreichen und Backen

Stelle den Ofen auf 200 °C. Vermische etwas Pflanzenmilch mit einer Prise Kurkuma und bestreiche die Gipfel damit – das sorgt für eine schöne goldene Farbe. Dann ab aufs Blech und 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Kurz auf einem Gitter abkühlen lassen.

6 Topping vorbereiten

Während die Gipfel abkühlen, Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten – dabei regelmässig umrühren, bis sie goldbraun sind.

7 Glasieren und Garnieren

Puderzucker mit wenigen Tropfen Zitronensaft zu einer glatten Glasur verrühren. Die abgekühlten Mandelgipfel damit bestreichen, mit den gerösteten Mandelblättchen garnieren und mit Puderzucker leicht bestäuben.