

## Rezäpt für Knusper Flûtes

Dir bruchet aus erschts es rächt-eggigs Stück usgwallte Blätterteig. De drufabe es Ei verklopfe und dr Teigg dermit bestriche.

Dr Teig aschliessend mitere Gable istäche und zwar nöch näbenang - schüsch gits unschöne Blattere und die wei mir natürlich nid!

Denn je 50 Gramm grob ghacketi Pistazie und Mandelstiffe drüber verteile und am Schluss no e Priese Meersalz oder Fleur de Sel drüber ströie.

Dr Teig mitemne spitze Mässer längs i ca. 1 ½ cm breiti Streife schniede, ca.10 Minute ir Mitti vom vorgheizte Ofe bi rund 220 Grad bache und nächär ufemne Bläch la abchüehle.