**Baumkuchenspitzen**

**250 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 2 EL Milch, etwas Bittermandelaroma, 110 g Mehl, 50 g Speisestärke, 50 g gemahlene Mandeln** miteinander verrühren.

**1 Eiweiß** steif schlagen und unterheben.

Eine Form (25 x 25 cm oder Springform) mit Backpapier auslegen. Eine sehr dünne Teigschicht einfüllen und glattstreichen. Unter dem Backofengrill so lange überbacken, bis die Oberfläche braun ist. Die nächste dünne Teigschicht einfüllen, grillen und so fortfahren, bis der Teig verbraucht ist.

Baumkuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und das Backpapier abziehen. In kleine Dreiecke schneiden und mit **Kuvertüre** überziehen.