

Gefüllte Mandelstangen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Mehl
2	Teel.	BACKpulver
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Eigelb
1/2		Eiweiss
100	Gramm	Butter

BELAG

		Marmelade
1/2		Eiweiss
75	Gramm	Mandelblaettchen

GUSS

50	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
50	Gramm	Vollmilch-Kuvertuere

Anleitung:

Teig herstellen, auswellen und 2-3 cm breite Stangen ausradeln. Mit Eiweiss bestreichen und mit Mandeln bestreuen. auf ein vorbereitetes Backblech legen und ca. 10 Minuten bei 200°C backen. Nach dem Backen jeweils 2 Plaetzchen mit Marmelade zusammenkleben. Die Enden in Guss tauchen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann