Gefüllte Mandelstangen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 12 Portionen

200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
	Etwas	Salz
1	Stück	Eigelb
1/2	Stück	Eiweiß
100	Gramm	Margarine
75	Gramm	Mandeln
	Etwas	Aprikosenkonfitüre
100	Gramm	Halbbitterkuvertüre

Anleitung:

1. Schritt Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, 1 Eigelb, 1/2 Eiweiß und Margarine einen Knetteig zubereiten. (Sollte er kleben, ihn kalt stellen).
2. Schritt Den Teig dünn ausrollen, in Streifen (gut 1 1/2 x 6 cm) rädern, mit 1/2 Eiweiß bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Die Teigstreifen mit einem Messer vom Backbrett lösen und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 175-200 Grad etwa 10 Minuten backen.
3. Schritt Die Hälfte der Stangen auf der Unterseite mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen.
4. Schritt Für den Guss: 100 g Halbbitter-Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Und die Stangen mit den Enden hineintauchen.

Diese Plätzchen hat eine Freundin von mir gebacken. Sie schmecken vorzüglich. Viel Spaß beim Nachbacken