



Mandelstangen

| Menge | Zutaten |
|-------|---------|
|-------|---------|

TEIG:

- | | |
|-------------------|--|
| 1 Spritzer | Dr.Oetker Bourbon Vanillepaste |
| 2 Stück | Eier |
| 1/2 Packg | Dr.Oetker Backin Safran |
| 200 gr | Puderzucker |
| 1 Pries | Salz |
| 200 gr | weiche Butter |
| 130 gr | Mandelblättchen |
| 100 gr | LINDOR Orangen Schokolade |
| 150 gr | Edel-Bitter-Schokolade |
| 1 Glas | Orangen- oder Marillen-Marmelade |

Zubereitung:

1

1 der beiden Eier trennen.
Eiweiß abgedeckt kaltstellen.
Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit Backpulver, Zucker, Salz, Butter, Vanillemark, Ei und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten.
Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30-60 Minuten kaltstellen.

2

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3 Backbleche mit Silikonbackpapier oder normalen Backpapier belegen.
Den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonunterlage kurz durchkneten und portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen und zu 2x6 cm dicken Streifen schneiden.
Diese auf die vorbereiteten Bleche legen.
Das Eiweiß mit Gabel gut verquirlen.

Rezept von Lucina-Cucina auf

<https://lucina-cucina.com/index.php/de/rezepte/weihnachtsbaeckerei/gefüllte-mandelstangen-mit-lindt-schokolade/236>



Eiweiß mit Pinsel auf den Teigstreifen verteilen und mit den Mandelblättchen (diese kannst du vor Gebrauch noch leicht mit den Händen zerdrücken) bestreuen.

3

Die Streifen 8-10 Minuten hellbraun backen. Achtung!!! Jeder Backofen ist anders und die Zeit kann variieren. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

4

Die Orangen- oder Marillen-Marmelade glattrühren.
Jeweils die Rückseite einer ausgekühlten Mandelstange mit etwas Marmelade bestreichen und mit einer zweiten Stange zusammenkleben.
Kurz trocknen lassen.

5

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3 Backbleche mit Silikonbackpapier oder normalen Backpapier belegen.
Den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonunterlage kurz durchkneten und portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen und zu 2x6 cm dicken Streifen schneiden.
Diese auf die vorbereiteten Bleche legen.
Das Eiweiß mit Gabel gut verquirlen.
Eiweiß mit Pinsel auf den Teigstreifen verteilen und mit den Mandelblättchen (diese kannst du vor Gebrauch noch leicht mit den Händen zerdrücken) bestreuen.

6

Die Lindt Schokolade zusammen mit der Edel-bitter-Schokolade brechen, grob hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
Die Mandelstangen zuerst mit einem Ende in die Schokolade tauchen, trocknen lassen und danach, das zweite Ende in die Schokolade tauchen.
Gut abstreifen und mit etwas Abstand auf dem Silikonbackpapier fest werden lassen.

***Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.
Viel Spaß beim Nachbacken.***



Lucina's Tipps:



Sollte die Marmelade zu fest sein einfach kurz aufwärmen.

Und natürlich kannst du jede beliebige Marmelade verwenden..

Wer keinen [Silikonteigroller](#) hat, kann es machen wie ich und einfach Frischhaltefolie und den Teigroller wickeln.

Wenn du auch keine Silikonbackunterlage besitzt, kannst du Backpapier verwenden - hier bleibt der Teig nicht kleben. Um die Streifen auf das Backblech zu transportieren habe ich mir mit einem [breitem Messer](#) nachgeholfen.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina