

Gefüllte Mandelstangen

Schokoladige Mandelstangen aus Mürbeteig, gefüllt mit Aprikosenkonfitüre, verziert mit Schokolade zu Weihnachten.

etwa 35 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Eigelb (Größe M)

½ Eiweiß (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

½ Eiweiß (Größe M)

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

3 EL Aprikosenkonfitüre

Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

1 EL Speiseöl

Wie backe ich gefüllte Mandelstangen?:

① Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Streifen (etwa 6 x 1,5 cm) ausrädeln. Teigstreifen mit dem Eiweiß bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Die Teigstreifen auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 3 Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und die Hälfte der Stangen auf der Unterseite damit bestreichen. Die übrigen Plätzchen mit der Unterseite darauf legen und gut andrücken.
- 4 **Guss zubereiten:**
Kuvertüre grob hacken, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Mandelstangen mit den Enden hineintauchen. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, können die übrigen Plätzchen auf einem Stück Backpapier vorbereitet und mit dem Backpapier einfach auf das Backblech gezogen werden.
- Kuvertüre bekommt einen besonders schönen Glanz, wenn sie temperiert wird. Dazu die gehackte Kuvertüre langsam im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und nochmals vorsichtig erwärmen.
- Sollte der Teig kleben, einfach in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kaltstellen.
- In einer gut schließenden Dose und kühl gelagert können die Plätzchen etwa 10 Tage aufbewahrt werden.

