


Mandel-Aprikosen-Stangen

Fruchtiges Mandelgebäck mit Marzipan.

etwa 80 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißgebäck:

100 g getrocknete Aprikosen
200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
3 Eiweiß (Größe M)
1 EL Honig
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker
Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)
20 g Weizenmehl
250 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
oder Schokolade

1 Vorbereiten:

Aprikosen in kleine Würfel schneiden und das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Eiweißmasse zubereiten:

Marzipan klein würfeln. Eiweiß mit einem Mixer (Knethaken) nach und nach unter das Marzipan kneten. Übrige Zutaten hinzufügen und zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe unterkneten. Gehobelte Mandeln auf die Arbeitsfläche geben. Die Masse mit Hilfe eines Esslöffels portionieren. Teigportion jeweils mit feuchten Händen zu einer Kugel formen, auf die gehobelten Mandeln geben und zu einer bleistiftgedicken Stange formen. Davon jeweils etwa 5 cm lange Stangen abschneiden. Stangen auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



3 Verzieren:

Mandel-Aprikosen-Stangen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Inzwischen die Kuvertüre oder Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gebäck etwa bis zur Hälfte in die Kuvertüre oder Schokolade tauchen, etwas abstreichen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck am besten in einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren (etwa 2 Wochen, mit der Zeit wird das Gebäck weicher).

