

Mandelbrot

Knuspriges Mandelbrot für die Festtage

etwa 30 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißmasse:

125 g geschälte Mandeln

3 Eiweiß (Größe M)

125 g Zucker

6 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)

100 g Weizenmehl

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Aroma nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Mehl auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Die gerösteten Mandeln vorsichtig unterheben. Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen und dann auf ein Brett stürzen. **Backofentemperatur reduzieren.** Backblech mit Backpapier belegen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

- 3 Den Kuchen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese nebeneinander auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

Mandelbrot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. In einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Backen Sie das Brot statt mit ganzen Mandeln mit 100 g gehobelten Mandeln.
- Aromatisieren Sie das Gebäck statt mit Butter-Vanille-Aroma mit Dr. Oetker Bittermandel-Aroma.
- In gut schließenden Dosen lässt sich das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.

