



MANDELSTANGEN

GELINGT LEICHT
20 Minuten

Knetteig für etwa 30 Stück:

130 g Weizenmehl

3 gestrichene TL Backpulver

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

3 gestrichene TL Lebkuchengewürz

100 g gehackte Mandeln

1 EL Honig

1 EL Wasser

Außerdem:

etwas Weizenmehl

50 g weiße Kuvertüre zum
Verzieren

- 1** Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2** Arbeitsfläche und Hände bemehlen. Teig aus der Schüssel nehmen, mit den Händen durchkneten und halbieren.
- 3** Aus jeder Hälfte eine etwa 30 cm lange Rolle formen und im Abstand von mindestens 10 cm auf das Backblech legen.
- 4** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C, Heißluft: etwa 150 °C) schieben. Nach ca. 15 Minuten sind die Mandelstangen fertig gebacken.
- 5** Etwas abkühlen lassen, in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und erkalten lassen.
- 6** Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Mandelstangen damit verzieren.