Rezept

Baiserstangerl mit Mandeln und Nüssen

Ein Rezept von Baiserstangerl mit Mandeln und Nüssen, am 27.04.2024

Zutaten

120 g	gemahlene ungeschälte Haselnusskerne
1/2	Vanilleschote
120 g	Zucker
	Zimtpulver
120 g	Puderzucker
	geröstete Haselnussblättchen (nach Belieben)
120 g	gemahlene ungeschälte Mandeln
3	Eiweiß
	Salz
2 Tropfen	Bittermandelöl
2 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40-50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Masse die Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

2. Den Backofen auf 120° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Die Eiweiße mit dem Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine halbsteif schlagen. Nacheinander unter Rühren Haselnüsse, Mandeln sowie Vanillemark, je 1 Prise Salz und Zimt und das Bittermandelöl hinzufügen.

3. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 15 mm Ø) füllen und nebeneinander ca. 6 cm lange Stangerl auf die Bleche spritzen. Dabei zwischen den Stangen etwas Abstand lassen. Die Stangerl im Ofen 14-16 Min. mehr trocknen als backen, dabei nach 10 Min. die Backofentür einmal öffnen und den Dampf abziehen lassen. Die Stangerl herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Für die Deko den Puderzucker sieben, mit Zitronensaft glatt rühren und die Stangerl damit noch auf dem Blech dünn bestreichen. Nach Belieben mit gerösteten Haselnussblättchen bestreuen. Trocknen lassen.