

Rezept

Vanillestangerl

Ein Rezept von Vanillestangerl, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	100 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 Päckchen Vanillepuddingpulver	100 g Zucker
3 EL Vanillezucker	1/2 TL Salz
180 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit den Mandeln und dem Puddingpulver mischen und beiseitestellen. Zucker, 1 EL Vanillezucker und Salz mit der Butter cremig schlagen und die Mehl-Pudding-Mischung unterkneten.
2. Den Teig zwischen zwei ca. 25 cm langen Lagen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick zu einem Rechteck (ca. 15 x 6 cm) ausrollen. Die obere Folie abziehen und den Teig gleichmäßig mit dem restlichen Vanillezucker bestreuen. Die Folie nochmal leicht auf den Teig legen und den Zucker etwas andrücken. 3 cm lange und 1 cm breite Stangen ausschneiden und auf das Backblech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.