Rezept

Mandelstangen mit Johannisbeergelee

Ein Rezept von Mandelstangen mit Johannisbeergelee, am 30.04.2024

Zutaten

2	Eier (Größe M)
4 TL	Backpulver
2 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Milch (3,5% Fett)
200 g	Zartbitterkuvertüre
400 g	Mehl (Type 405)
200 g	Zucker
200 g	weiche Butter
100 g	gehobelte Mandeln
250 g	rotes Johannisbeergelee

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Ein Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Eigelb mit dem zweiten Ei, Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mit Butter zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 175°C/Umluft 160°C). Teig portionsweise ca. 4 mm dick ausrollen und mithilfe eines Lineals in Streifen (ca. 2×8 cm) schneiden. Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. Restliches Eiweiß mit Milch verquirlen, Teigstreifen damit bestreichen und Mandelblättchen darüber streuen. Plätzchen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten hellbraun backen und anschließend abkühlen lassen.

4. Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Johannisbeergelee glatt rühren. Je 2 Plätzchen mit Johannisbeergelee zusammenkleben, Plätzchen mit beiden Enden in Kuvertüre tauchen und danach auf Backpapier trocknen lassen.