Rezept

Mandelsticks

Ein Rezept von Mandelsticks, am 26.05.2025

Zutaten

- **100 g** ganze Mandeln
- **50 g** gemahlene Mandeln
- **80 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **150 g** Mehl
- **100 g** kalte Butter
- **1** Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die ganzen Mandeln grob hacken.

2. Das Mehl und die gemahlenen Mandeln mischen. Mit der Butter in Flöckchen, Zucker, Eigelb und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen. Alles mit einem großen Messer fein hacken und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Dabei bei Bedarf noch 1 EL kaltes Wasser dazugeben und unterkneten.

3. Den Teig auf dem Blech zu einem ca. 0,5 cm dicken Rechteck (ca. 24 × 28 cm) ausrollen. Mit den gehackten Mandeln bestreuen und in den Teig drücken, dabei am besten mit dem Nudelholz darüberrollen. Im Backofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.

4. Die Gebäckplatte herausnehmen und auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann mit einem großen Messer in ca. 2 × 10 cm lange Stangen schneiden. Die Stangen abkühlen lassen.