

Mandelstangerl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Winter



Zutaten

3	Eiweiß
125 G	Staubzucker
30 G	Weizenmehl
1 EL	Kakao
1 TL	Zimt oder Lebkuchengewürz
100 G	gemahlene Haselnüsse/ Walnüsse
60 G	zerlassene Butter
2 EL	Semmelbrösel

Und zum Verzieren: Marmelade, Schokoladeglasur, Mandelblättchen

Zubereitung

1. Als erstes werden Eiweiß mit einer Prise Salz steif geschlagen, danach der Zucker eingerührt und weitergeschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Dann werden Kakao, Gewürze, Mehl und die Nüsse vorsichtig untergehoben.
3. Zum Schluss noch die zerlassene und etwas abgekühlte Butter unter die Masse ziehen.
4. Sollte der Teig etwas weich sein, gibt man noch einige Semmelbrösel dazu.
5. Der Teig kommt in einen Spritzsack und es können beliebig Stangerl oder Busserl aufs Backblech gespritzt werden. Bei 200°ca. 12 Minuten backen.