



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 100 g Marzipan
- 50 g Butter
- 1 Stk. Ei
- 2 EL Orangenlikör
- 150 g Mehl
- 75 g Zucker
- 25 g fein gemahlene Mandeln
- 30 g getrocknete Marillen
- 75 g Staubzucker
- 50 g Mandelsplitter

**Mein persönlicher Tipp**

Die Stangerl mit Lineal und Teigrad schneiden, damit diese schön gleichmäßig werden.:

**Ingrid Fröhwein**

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

## Mandelstangerl

**Zubereitung**

- Marzipan würfeln, mit Fett, Ei und Likör verrühren.
- Mehl darüber sieben.
- Zucker und Mandeln zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- In Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Stangen von ca. 4 cm formen.
- Auf ein gefettetes Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Aprikosen, Kirschen und Pistazien hacken. Puderzucker und 1-2 EL Wasser verrühren.
- Stangen mit dem Guss bestreichen.
- Früchte, Pistazien und Mandeln darüber streuen.

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*