



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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept