Mandelstangen Gebäck



Von Kuchenfee

Diese kleinen Mandelstangen sind das erste Rezept aus meiner Kleingebäck-Reihe in der Adventszeit, und sie sehen aus wie aus der Konditoreiauslage: zwei hauchdünne Mürbeteig-Hälften, oben mit gerösteten Mandeln gespickt, dazwischen eine sauber aufgespritzte Konfitüren-Füllung. Die Basis ist ein **klassischer All-in-Mürbeteig** mit Mehl, Zucker, kalter Butter und nur den Eigelben, denn das Eiweiß brauche ich gleich, um die gehobelten Mandeln auf den Stangen festzukleben. Dadurch wird kein Krümel verschwendet.

Der Konditor-Trick bei diesem Mandelstangen Gebäck steckt im Finish: zwei dünne Hälften werden mit **aufgekochter Konfitüre** zum Sandwich verbunden, weil die Marmelade beim Erkalten neu geliert und alles zusammenhält statt hin und her zu rutschen. Wichtig ist nur, dass ihr den Teig wirklich **super dünn ausrollt**, sonst werden die Stangen trocken statt knusprig. Hier kommt mein Rezept für das knusprige Mandelstangen Gebäck mit Konfitüren-Füllung:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**15 min**	**n/a**	**20 min**

20 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
100 g	Butter *weich*
1 x	Ei *getrennt*
	Vanille-Zucker, Mark oder Paste *Mark oder Paste*
80 g	Mandeln *gehobelt*
50 g	Konfitüre

Werkzeuge

- Nudelholz
- Schüssel
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

01 Teig All In -> Alle Zutaten ausser Konfitüre, Eiweiß und Mandeln zu einem Teig verkneten und mindestens 2 Stunden abgedeckt kalt stellen.

02 Teig erneut kurz durch kneten und mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den Teig auf ein Blech geben und zuschneiden. Ich habe zum zuschneiden ein Ruckzuck benutzt und dieses vorher auf 2 cm x 4,5 cm eingestellt.

03 Vor dem auseinandernehmen der Gebäcke, die Stangen mit dem reservierten Eiweiß bestreichen und den gehobelten Mandeln bestreuen.

04 Im vorgeheizten Ofen bei 190°C für etwa 10 Minuten backen bis sie goldig sind.

05 Die Stangen vor dem zusammen kleben mit Konfitüre komplett abkühlen lassen & zum Schluss mit Puderzucker garnieren.