

# Mandelstangerl



Rezept und Foto von Angelika Haindl

## **Zutaten:**

300 gr. Mehl (405)

3 TL Backpulver

150 gr. Zucker

1 Ei

1 Eigelb (das Eiweiß gleich in ein Gewürzmühlenglas geben)

150 gr. Fett (Butter)

Etwas Vanillemark, wenn vorhanden, ansonsten 1 Vanillezucker

## *Deko:*

säuerliche Marmelade

Schokokonvertüre

ca. 150 gr. Mandelblättchen

## **Zubereitung:**

Man mischt alles (bis auf das übrige Eiweiß!) in der Schüssel  
er CC, ich hab den K-Haken genommen, nach ca. 2 Minuten ist  
alles optimal verrührt.

Den Teig kalt stellen, ca. 1/2 Stunde.

Die Hälfte des Teigs (danach die zweite Hälfte) ausrollen und  
kleine Stangen schneiden. ca. 1 cm x 8 cm bzw. ganz nach  
Belieben.

Die Streifen auf Backpapier legen, das Eiweiß in der

Gewürzmühle aufschlagen (ca 40 Sekunden, es soll nicht steif werden!) und dann mit Pinsel die Teigstreifen bestreichen. Die Mandelblättchen darauf geben.

Ca. 10 Minuten auf 190° backen, ich verwende 4D-Umluft bei meinem Herd. Die Stangerl sollen goldgelb sein.

Sofort danach mit saurer Marmelade (bei mir war es selbstgemachte Holunderblütenmarmelade) bestreichen und immer zwei Stangerl zusammenkleben.

Wenn die Stangl erkaltet sind, dann ein oder beide Ende/n in Schokolade tauchen.