Mandelstangerl

Die feinen Mandelstangerl aus Mürbteig mit Schokoglasur gehören auf jeden Kekseller zur Weihnachtszeit. Ein beliebtes, einfaches Rezept das rasch zubereitet ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Weizenmehl
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
	Zitronenschalen (abgerieben)
200 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
	Eier (zum Bestreichen)
	Mandelblättchen
	Ribiselmarmelade
	Schokoglasur

Zubereitung

1. Für die **Mandelstangerl** aus dem Weizenmehl, Staubzucker, Vanillezucker, Butter, Eidotter und etwas abgeriebene Zitronenschale einen Mürbteig zubereiten. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2-3 mm dick ausrollen. Gleichmäßig große Stangerl (4x1 cm) ausradeln. Die Stangerl mit Ei bestreichen und mit dem Mandelblättchen bestreuen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kekse mit etwas Abstand darauf legen.

3. Im vorheizten Backofen zirka 8-10 Minuten backen bis sie ein wenig Farbe bekommen. Auskühlen lassen und je zwei Stangerl mit Ribiselmarmelade zusammen kleben. Als Abschluss die Enden in Schokoglasur tunken und trocknen lassen.

Tipp

Kleinere Mandelblättchen lassen sich einfacher auf die Mandelstangerl verteilen und haften besser auf die Kekse.