

Weihnachtsbacken Rezepte

Mürbe Mandelschnitten

Anzahl: 70 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Mandelmürbteig

40 g Puderzucker
100 g Butter
30 g Mandeln; gemahlen
90 g Mehl

1 Ei
1 Msp. Salz
Vanillezucker

Mandelmasse

200 g Marzipan
50 g Puderzucker
15 g Butter

10 g Mehl
50 g Eiweiß; circa

Füllung

1 Glas Johannisbeergelee

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

Mürbeteig dünn ausrollen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals kalt stellen.

Backzeit : ca. 8 Minuten Strom : 175 ° C (vorgeheizt) Für die Mandelmasse Marzipan, Puderzucker, zerlassene Butter und Mehl mit den Knethacken des Handrührers vermischen und mit Eiweiß verdünnen bis die Masse spritzfähig ist. Mandelmasse in einen Spritzbeutel, mit einer mittelgroßen Sterntülle füllen, und entlang der Ränder auf die vorgebackenen Mürbeteigstreifen spritzen. Im Backofen hellgelb abbacken.

Backzeit : ca. 10 Minuten Strom : 185 ° C (vorgeheizt) Johannisbeergelee aufkochen und die noch heißen Streifen damit ausfüllen. Nach dem Erstarren des Gelees die Streifen in 2-3 cm breite Stücke schneiden.