Mandelecken

Glutenfrei
Eifrei

(Rezept für ein Backblech)

Verfasser: Anna M. (Dipl.oec.troph.)

Vorbereitung: Backblech mit Backpapier auslegen

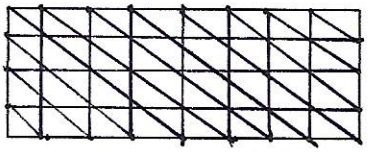
130g Butter 130g Zucker 15g Eiersatz (mit 60ml Wasser) 300g Mehl-Mix hell 1 TL gestr. Backpulver (glutenfrei!)	}	Alle Zutaten in eine Schüssel abwiegen. Mit Knetteigstäben zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt kurz kühlen.
200g Butter	-	bei leichter Hitze in einem Topf schmelzen
200g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 300g gem. Mandeln 100g Mandelblättchen 4 EL Wasser	}	zur Butter geben und vermengen. Vom Kochfeld nehmen.

Den gekühlten Teig auf dem Backblech ausrollen.

180g Hagebutten Konfitüre extra oder Konfitüre nach Wahl	-	auf den Teig verteilen. Mandelmasse auf die Hagebuttenmasse gleichmäßig streichen.

Bei 160°C Umluft ca. 25-30 Minuten abbacken.

Wichtig! Mandelecken direkt nach dem Backen schneiden.



Falls Sie dieses Rezept ohne Einschränkungen zubereiten möchten, tauschen sie folgende Lebensmittel aus:

15g Eiersatz→ 1 Ei

300g Mehl Mix hell→ 300g Dinkelmehl Type 630

Kühl gelagert halten die kleinen Mandelecken einige Tage im Kühlschrank!