VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Mandelstangen

ca. 30–40 Stück

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	TEIGRUHE
ca. 25 Min.	ca. 30–40 Stück	27–35 Min.	entfällt

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
180 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	ca. 2 Wochen

Zutaten

Für den Mürbeteig

- 375 g Mehl
- 190 g Butter
- 110 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- etwas Vanilleextrakt oder Vanillepaste
- 50 g gemahlene Mandeln

Mandel-Karamell-Belag

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 75 g Honig
- 120 g Sahne
- 400 g Mandelblättchen
- 1 Prise Salz

Backen

- 180 °C Ober-/Unterhitze
- mittlere Schiene
- Boden 12–15 Minuten vorbacken
- mit Belag weitere 15–20 Minuten backen
- goldbraun backen und gegen Ende gut beobachten

Schneiden & Lagern

- Vollständig auskühlen lassen
- Luftdicht, dunkel, kühl und trocken lagern
- Haltbarkeit: ungefähr zwei Wochen

Tipp

- Noch lauwarm in Stangen schneiden
- Vollständig auskühlen lassen

Mürbe · knusprig · karamellig

MANDELSTANGEN VOM BLECH

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Zucker, Ei, Vanille und gemahlene Mandeln zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
2. Den Teig gleichmäßig auf dem Ofenzauberer Plus oder einem passenden Backblech ausrollen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigboden auf mittlerer Schiene 12–15 Minuten vorbacken.
4. Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich alles zu einer gleichmäßigen Masse verbunden hat.
5. Die Mandelblättchen und eine Prise Salz unter die Butter-Karamell-Masse rühren.
6. Die Mandelmasse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen.
7. Das Blech zurück in den Ofen schieben und weitere 15–20 Minuten backen. Gegen Ende gut beobachten, damit die Mandeln nicht zu dunkel werden.
8. Die Mandelplatte aus dem Ofen nehmen. Noch lauwarm mit einem scharfen Messer in Stangen schneiden und vollständig auskühlen lassen.

Die vollständig ausgekühlten Mandelstangen luftdicht verpacken und dunkel, kühl und trocken lagern. So halten sie sich ungefähr zwei Wochen. Auch der Mandel-Karamell-Belag sollte vor dem Verpacken ganz ausgekühlt sein.