

# Hier und heute

## Gefüllte Mandelstangen

Unser Konditormeister Marcel Seeger macht einen zweiten beliebten Gebäckklassiker mit Mandeln. Seine Mandelstangen füllt er mit einer nussiger Nougatcreme. Ein köstlich saftiges Naschwerk – perfekt für den gemütlichen Herbstnachmittag.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 12 Stück

## Die Zutaten

- 160 g Butter
- 110 g Zucker
- 220 g Mehl (Type 550)
- 110 g Mandeln, fein gemahlen
- 10 ml Milch
- 5 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)

## Zubereitung

Butter mit Zucker, Mandeln, Salz und Vanillemark vermischen. Dann die Milch unterarbeiten. Mehl und Backpulver vermischen, zu der Buttermischung geben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Diesen eingewickelt in Frischhaltefolie circa 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Nach der Kühlphase den Mürbeteig noch einmal mit der Hand durchkneten und dann auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auf circa 0,5 cm Stärke ausrollen. Das entspricht etwa zwei aufeinander gelegten 1 Euro Münzen. Nun den Teig in Rechtecke von circa 4x 10cm schneiden und die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Teigreste zusammendrücken und erneut ausrollen und schneiden.

Die Teigstücke im auf 180° C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze circa 10- 12 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen das Gebäck auf dem Backblech abkühlen lassen.

## Fertigstellung und Dekoration

- 200 g Nussnougatcreme
- 100 g Zartbitterkuvertüre (alternativ dunkle Kuchenglasur)
- 100 g gehobelte Mandeln

## Zubereitung

Nach dem Backen der Teigstücke, die gehobelten Mandeln auf ein Backblech geben und im ausgeschalteten Backofen für ca. zehn Minuten in der Restwärme rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Nussnougatcreme mittig auf ein Teigstück geben (etwa einen guten Esslöffel), ein zweites Teigstück darauflegen und leicht andrücken. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Teigstücke zusammengesetzt sind.

Die zusammengesetzten Mandelstangen circa zehn Minuten in den Kühlschrank geben, damit die Nussnougatcreme anziehen kann.

Die Kuvertüre schmelzen, die Mandelstangen mit beiden Seiten hineintauchen und auf einem Stück Backpapier ablegen.

# Hier und heute



Die restliche Kuvertüre mit einer Gabel über die Mandelstangen sprenkeln, dann die gerösteten Mandelblättchen aufstreuen.

## Tipps

- Alternativ kann man auch die mit Kuvertüre überzogenen Enden der Mandelstangen in die Mandelblättchen drücken.
- Anstelle von Nussnougatcreme kann man die Mandelstangen auch mit Konfitüre füllen.