

Gefüllte Mandelstangen von Birgit Leybold

ergibt ca. 55 Stück

Für den Teig:

200 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Pr. Salz

1 Eigelb

½ Eiweiß

100 g Butter

½ Eiweiß

100 g Mandelblättchen

Zum Füllen:

200 g Nougat

Zum Verzieren:

150 g Vollmilchkuvertüre

150 g Schokoladenfettglasur

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig bereiten und diesen über Nacht kalt ruhen lassen.

Dann den Teig kurz durchkneten, dünn ausrollen und in 2 cm breite und 6 cm lange Streifen wellenförmig ausradeln. Diese mit Eiweiß bestreichen und die Hälfte der Teigstreifen mit Mandelblättchen belegen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und bei 150 Grad Heißluft 10-15 Minuten backen.

Nach dem Backen die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Nougat bestreichen und die mit Mandeln verzierten Plätzchen darauf legen. Die Plätzchen kalt stellen, damit das Nougat wieder fest wird. Vollmilchkuvertüre und Schokoladenfettglasur zusammen in einem Gefäß im Wasserbad schmelzen. Die Mandelstangen mit einem Ende in die flüssige Schokolade tauchen, kalt stellen bis die Glasur fest ist. Die zweite Seite ebenfalls in die flüssige Schokolade tauchen und wieder kalt stellen.