

Mandelecken von Ingrid Heißmann

Der Teig:

60g gemahlene Haselnüsse
200g Mehl
1 Prise Salz
70g Zucker
1 Ei
125g Butter

Daraus einen Mürbteig herstellen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Guß:

150g Butter
100g Zucker
3 EL Honig
200g Mandelblättchen

Die Butter mit dem Zucker und dem Honig unter Rühren erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Die Mandelblättchen unterrühren. Die Masse einmal aufkochen, dann etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200-220 Grad vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausrollen (Tipp: Das geht mit Frischhaltefolie sehr gut!). Dann die Mandelmischung auf den Teig streichen und 15-20 Minuten backen.

Den noch heißen Kuchen in 5 x 5 cm Stücke schneiden und nochmal halbieren. Die entstandenen Dreiecke in Kuvertüre tauchen.