



MANDELSTANGERL

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 650 G

175 g Butter, weich

75 g Puderzucker

75 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Mandeln, gemahlen

Mark von 1 Vanilleschote

175 g Weismehl, glatt

1 Eigelb, zum Bestreichen

50 g Mandelsplitter, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Ungekühltes QimiQ Classic löffelweise einrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse in einen Spritzsack mit einer 1 cm grossen Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Stangerl dressieren. Mit Eigelb bestreichen und mit Mandelsplitter bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.