



MANDELSTANGERL

QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backstabil (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 650 G

175 g Beurre, mou

75 g Sucre glace

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Amandes, moulues

Mark von 1 Vanilleschote

175 g Farine, sans levure

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

50 g Amandes effilées, zum Bestreuen

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter mit Staubzucker 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 Eidotter bestreichen und mit Mandelsplitter bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.