



# MANDELSTANGERL

## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backstabil (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 650 G

**175 g** Butter, weich

**75 g** Staubzucker

**75 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Mandeln, gemahlen

Mark von 1 Vanilleschote

**175 g** Mehl, glatt

**1** Eigelb, zum Bestreichen

**50 g** Mandelsplitter, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

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.