



MANDELSTANGERL

QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à la cuisson



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 650 G

175 g Beurre, mou

75 g Sucre glace

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Amandes, moulues

Graines de 1 gousse de vanille

175 g Farine, sans levure

1 Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

50 g Amandes effilées, pour parsemer

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.