



Mandlcroissant-Plätzchen

Mandelecken mit Frangipane-Füllung

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

Einkaufsliste

Zutaten für ca. 30 Ecken:

Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 80 g gemahlene Mandeln (blanchiert oder unblanchiert)
- 80 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Salz
- 150 g kalte Butter (in Stückchen)
- 1 Eigelb
- 1-2 EL kaltes Wasser oder Milch

Mandelfüllung:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 2 Eier
- 120 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Mehl
- 2-3 Tropen Bittermandelaroma (optional)
- Optional: 50-80 g Marzipanrohmasse, fein gerieben oder in kleinen Stückchen untergerührt

Für das Mandel-Topping:

- 50 g Mandelblättchen
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL flüssige Butter

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben
- ca. 100 g Zartbitterschokolade zum Eintauchen der Ecken

