



Mandelcroissant-Plätzchen

Mandelecken mit Frangipane-Füllung

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für den Teig: Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in Stückchen dazugeben und mit den Händen oder Knethaken rasch zu Streuseln verarbeiten. Eigelb und Wasser hinzufügen und kurz verkneten, bis der Teig zusammenhält.

Den Teig direkt auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Rechteck (ca. 30 × 25 cm) ausrollen. Kalt stellen.

Mandelcreme anrühren: Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Dann gemahlene Mandeln, Mehl und optional Bittermandelöl einarbeiten. Wenn du Marzipan verwendest: jetzt fein gerieben unterheben.

Die Creme gleichmäßig auf dem Mürbeteig verstreichen.

Mandelblättchen mit Zucker und flüssiger Butter vermengen und über die Mandelcreme streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) etwa 20–25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und leicht karamellisiert duftet.

Etwas abkühlen lassen, dann in Ecken oder Rauten schneiden. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder die Ecken in geschmolzene Zartbitterschokolade tauchen.

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 Tropfen 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

