



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen der **Mandelecken** benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO Reformversand

Wernher-von-Braun-Strasse 21
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0800 / 95 95 100*

Telefax 0800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail info@gefro.de

Alle übrigen Zutaten besorgen Sie sich bei dem Händler "Ihres Vertrauens"...

Einkaufszettel

Mandelecken

- 230 g Mehl
- 70 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 80 g Rohrzucker
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 2 frische Eier
- 100 g Orangenmarmelade
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g Mandelblättchen
- 30 g Puderzucker
- 15 g Kakao

Mandelecken

Rezept für 1 Backblech (24 Stück). Zubereitung ca. 40 Minuten.

Nährwerte pro 100 g:

32,8 g Fett
36,6 g Kohlenhydrate
8,2 g Eiweiß
472 kcal

Mandelecken: 230 g Mehl, 70 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 80 g Rohrzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 frische Eier und 100 g **GEFRO Pflanzenfett** zu einem Mürbeteig kneten. 1 - 2 Stunden kühl stellen, dann ausrollen und auf das gefettete Backblech legen. 100 g Orangenmarmelade auf die Teigplatte streichen. 180 g **GEFRO Honig Wald & Blüte** bei mäßiger Hitze in 90 g **GEFRO Pflanzenfett** verflüssigen. 2 Päckchen Vanillezucker dazugeben und zusammen mit 200 g gemahlene Mandeln und 200 g Mandelblättchen verrühren. Auf die Teigplatte streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiebeleiste bei 200°C ca. 25 - 30 Min. backen. Den noch warmen Teig in Ecken (10 x 10 cm) schneiden.

50 g **GEFRO Pflanzenfett** im Wasserbad erhitzen, 30 g Puderzucker und 15 g Kakao dazugeben und die Eckenspitzen darin eintauchen.

Tipp: Ein köstliches Weihnachtsgebäck, das der ganzen Familie schmeckt!

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de