



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Mandelecken

- 240 g GEFRO Brat- & Frittieröl
- 180 g Honig
- 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

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Mandelecken

Rezept für 1 Person**Zubereitung ca. 40 Minuten****Nährwerte pro Portion:**

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

1 Mürbeteig zubereiten:

230 g Mehl, 70 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 80 g Rohrzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier und 100 g GEFRO Brat- & Frittieröl zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden kühl stellen.

2 Teig ausrollen & vorbereiten:

Den gekühlten Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. 100 g Orangenmarmelade gleichmäßig darauf verstreichen.

3 Mandelmasse herstellen:

180 g Honig in einem Topf bei mäßiger Hitze mit 90 g GEFRO Brat- & Frittieröl verflüssigen. 2 Päckchen Vanillezucker, 200 g gemahlene Mandeln und 200 g Mandelblättchen einrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Diese Mischung gleichmäßig auf den Teig streichen.

4 Backen:

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Den noch warmen Teig sofort in etwa 10 x 10 cm große Ecken schneiden.

5 Schokoladenglasur:

50 g GEFRO Brat- & Frittieröl im Wasserbad erhitzen, 30 g Puderzucker und 15 g Kakao einrühren, bis eine glatte Glasur entsteht. Die Spitzen der Mandelecken darin eintauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

Tipps & Varianten

Tipp: Ein köstliches Weihnachtsgebäck, das der ganzen Familie schmeckt - ideal zum Verschenken oder für den Plätzchenteller.

Variante: Wer es fruchtiger mag, kann statt Orangenmarmelade auch Aprikosen- oder Himbeermarmelade verwenden.

Nicht vergessen: Die Mandelecken in einer luftdichten Dose aufbewahren - so bleiben sie wochenlang frisch und aromatisch.