Mandelstangen



Teig:
200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
1 Ei
50 g brauner Zucker
125 g Butter

Belag:
100 g Butter
100 g brauner Zucker
2 Esslöffel Honig
1 Esslöffel Sahne
100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Für den Mürbteig das Mehl mit Stärke und dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
Für den Belag die Butter, den Zucker, den Honig und die Sahne aufkochen. Die Mandeln dazu geben und unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.
Den Teig zwischen Klarsichtfolie zu einem Rechteck von 25×30 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der abgekühlten Mandelmasse bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen. Das fertige Gebäck noch warm in gleich große Stangen schneiden.

Tipp:
Versuchen Sie doch zur Abwechslung einmal Mandel-Pistazien-

Stangen. Dafür einfach 50 g gehobelte Mandeln und 50 g gehackte Pistazien verarbeiten.