

Blätterteig-Mandel-Stangen

Zutaten:

2 Rollen frischer Blätterteig
1 Ei
1 Vanillezucker
40 g weiche Butter
100 g Zucker
200 g gehackte Mandeln

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Das Ei mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
Butter und Mandeln unterheben und auf eine Blätterteigplatte verstreichen.

Die andere Blätterteigplatte drauflegen und die Platte in der Mitte durchschneiden.

Die Platten in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Jeden Streifen wie eine Kordel aufdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

In dem vorgeheizten Backofen ca. 20 min backen, bis eine leichte goldbraune Farbe auf den Kordeln entsteht.

Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.