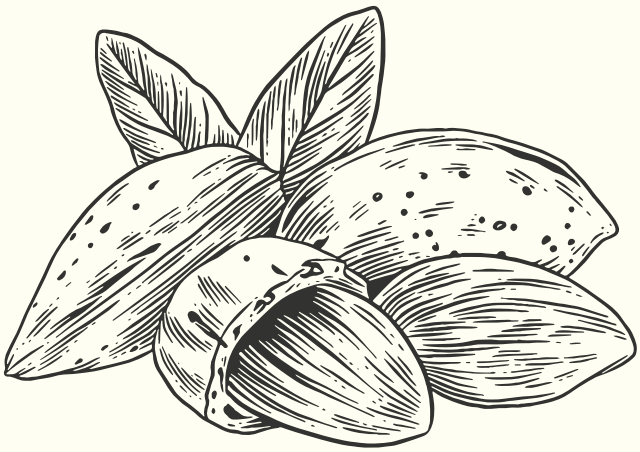
MANDELECKEN



- 300 G MEHL
- 140 G PUDERZUCKER
- 140 G KALTE BUTTER
- 2 EIER
- 6 EL MARMELADE

GUSS

- 130 G BUTTER
- 100 G HONIG
- 200G ZUCKER
- 200G GEMAHLENE MANDELN
- 200G GEHOBELTE MANDELN
- 150 G SCHOKOGLASUR + 1 EL ÖL



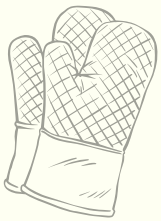
ZUBEREITUNG



- Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen und 60 Minuten kaltstellen
- Den Mürbteig auf einer Fläche zu einem großen Rechteck (40X60cm) ausrollen
- Auf ein Backblech geben und mit Marmelade bestreichen.
- In einem Topf Butter, Honig und Zucker mischen und aufkochen lassen
- Die Mandeln hinzufügen und auf den Mürbteig verteilen, alles glattstreichen



bei 180 Grad, ca. 20 Minuten backen



- Nach belieben Dreiecke schneiden.
- Glasur im Wasserbad schmelzen
- Öl zur Schokolade dazugeben und die Ecken tauchen
- Mandelecken auf einen Backpapier auskühlen lassen