



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie 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 finden Sie unter www.gefro.de

Mandelecken

Rezept für 1 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

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

Mandelecken

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 × 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.