

MANDELFINGER

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	140 g	Mehl	In eine Schüssel sieben.
2	85 g	Zimmerwarme Butter	Mit
3	2	Eier	Trennen . Die Eiweiße aufbewahren und die Eigelbe mit
4	1 EL	Kaltem Wasser	Sowie
5	1 Pr	Salz	Zufügen und mit den Knethacken eines elektrischen Rührgerätes zu einem festen Teig verkneten.
6	Den ganzen	Teig	Mit Hilfe eines Teigschabers in eine saubere Schüssel füllen. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.
7	1	Fettpfanne	Einfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
8	Den ganzen	Teig	In zwei Hälften teilen und jede Hälfte zu einem Rechteck von 10x40 cm ausrollen. Von jedem Stück einen Längsstreifen abschneiden.
9	Beide	Teigplatten	Nebeneinander auf die Fettpfanne setzen und mit den angefeuchteten Längsstreifen, den Rand verstärken.
10	450 g	Himbeermarmelade	In eine Schüssel geben und kurz durchrühren.
11	Die ganze	Himbeermarmelade	Mit Hilfe eines Teigschabers auf die teigplatte geben und gleichmäßig verstreichen.
12	2	Eiweiße	In einer Rührschüssel steif schlagen und
13	170 g	Zucker	Zufügen und gut durchrühren.
14	100 g	Gem. Mandeln	Und
15	1 Pkch	Vanillinzucker	Sowie
16	1 Pr	Salz	Zufügen und nochmals durchrühren.
17	Die ganze	Masse	Auf den Teigboden streichen und auf der mittleren Schiene ca. 35-40 Minuten backen. Garprobe mit dem Stäbchen machen. Noch heiß in Stückchen schneiden und mit gerösteten Mandelblättchen verzieren.