



MANDELTASCHEN

ZUTATEN

Plunderteig

5 EL handwarme Milch
2 Eier, davon eines getrennt
225 g Weizenmehl Type 550, plus
etwas mehr zum Bestäuben
½ TL Salz
1 EL Zucker
140 g weiche Butter
Sonnenblumenöl, zum Einfetten
1 TL Trockenbackhefe

1 EL Wasser

Mandelblättchen, zum Bestreuen

Füllung

1 EL Butter
85 g Zucker
85 g gemahlene Mandeln
2–3 Tropfen Bittermandelaroma
1 kleines Ei, leicht verquirlt

jeweils 20 Minuten in Folie gewickelt
im Kühlschrank ruhen lassen.

3 Für die Füllung Butter und Zucker schaumig rühren. Mandeln, Mandelaroma und Ei einrühren.

4 Das Eiweiß aufschlagen. Den Teig zu einem 40 cm × 30 cm großen Rechteck ausrollen und in 10 cm große Quadrate schneiden. Etwas Füllung in die Mitte der Teigquadrate geben, ringsum mit Eiweiß bestreichen, zuklappen und festdrücken. Aus den Stücken Halbmonde schneiden und diese auf ein geöltes Backblech setzen. Mit Folie abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

5 Eigelb und Wasser verquirlen und die Mandeltaschen damit bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 200 °C goldbraun backen. Die fertigen Mandeltaschen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

1 Die Milch in die Brotform gießen und das ganze Ei zugeben. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Salz, Zucker und 25 g der Butter in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben. Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Brotbackautomaten starten. Die restliche Butter zu einem 2 cm dicken Rechteck formen.



2 Den fertigen Teig zu einem Rechteck, das doppelt so lang und etwas breiter ist als die Butter, ausrollen. Die Butter auf eine Hälfte des Teigrechtecks legen und die andere überschlagen. Die Ränder zusammendrücken. Den Teig zu einem 2 cm dicken Rechteck ausrollen. Das obere und das untere Teigdrittel übereinander klappen und die Ränder gut zusammendrücken. In Frischhaltefolie eingeschlagen 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den letzten Schritt zweimal wiederholen und den Teig