

Mandelschifferl

Eine schöne Adventzeit und viel Spaß beim Nachbacken wünschen die oberösterreichischen Seminarbäuerinnen!

Rezept für ca. 65 Stück

Mürbteig:

150 g Butter, 100 g Staubzucker, 1 Dotter, 1 Ei, 100 g Dinkelmehl (T 700), 100 g Dinkelvollmehl, 100 g Mandeln (mit der Schale gerieben), Vanillezucker, abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt), Schokoladeglasur und ganze Mandeln (geschält) zum Verzieren

Creme:

100 g Kochschokolade, 30 g Butterflocken, 1 Dotter, 1 EL Staubzucker, 2 EL Amaretto

Zubereitung:

Die kalte Butter mit Staubzucker, Dottern, Mehl, Mandeln, Vanillezucker und Orangenschale rasch zu einem Mürbteig verkneten und diesen 1 Stunde an einem kühlen Ort rasten lassen.

Anschließend aus dem Teig mit einer gezahnten Form ovale Kekse ausstechen (Stangerln schneiden oder Kekse in beliebig anderer Form ausstechen), diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C 15 Min. backen.

Für die Creme die Schokolade über Wasserdampf schmelzen, mit Butterflocken, Dotter, Staubzucker und Amaretto vermengen. Diese Masse in einen Dressiersack (glatte, kleine Tülle) füllen und in die Mitte der Schifferln etwas Creme spritzen, zuletzt je eine Mandel darauf setzen.