



Mandelschnitten

Zutaten für 45 Stück

Butter kalt	130 g
Puderzucker	70 g
Weissmehl	200 g
Vanillesamen	2 Prisen
Vollei Ei verquirlt	30 g
<hr/>	
Kristallzucker	200 g
Vollrahm	200 g
Honig	32 g
Butter	50 g
Glukose	100 g
Mandeln gehobelt	300 g



Menge:	45 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Wochen

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten, bis auf das Vollei in eine Schüssel und verreise sie zwischen Deinen Händen, bis die Butter sich mit dem Mehl vermischt und keine grösseren Klumpen mehr vorhanden sind. Füge dann das Vollei hinzu und verknete die Zutaten miteinander. Gib den bröseligen Teig auf Deine Arbeitsfläche und knete ihn zu einem festen Teig aus. Drücke den fertigen Teig flach, wickle ihn in Frischhaltefolie ein und stelle ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Nach der Kühlzeit den Teig einmal kurz durchkneten und dann mithilfe von Ausrollhölzern auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von 3 mm ausrollen. Rolle dann mehrmals mit einem Teigstuffer über den Mürbeteig und stich ihn dann mit einem Backrahmen (26 x 26 cm) aus. Gib den ausgestochenen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, entferne den Backrahmen und backe den Teig im auf 170 °C Umluft vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten

2. Gib alle Zutaten bis auf die gehobelten Mandeln in eine Pfanne und koche die Masse mithilfe eines Zuckerthermometers auf 112 Grad auf. Sobald die Zuckermasse die Temperatur erreicht hat musst Du die gehobelten Mandeln hinzufügen und mit einem Gummischaber oder einer Kelle untermischen.

Hole den fertigen Mürbeteig aus dem Backofen und stelle diesen auf 230 Grad ein. Lege den Backrahmen nun wieder um den gebackenen Mürbeteig und gib dann die noch heisse Florentinermasse darauf. Verteile die Mandelmasse schön gleichmässig auf dem Teig und gib die Mandelschnitte zurück in den Backofen. Jetzt wird sie noch mal für weitere 5 bis 8 Minuten gebacken, bis sie goldbraun wird. Hole den Mandelkuchen aus dem Backofen und lasse ihn ca. 10 Minuten auskühlen.

Anschliessend kannst Du mit einem Spatel oder Tortenringmesser vorsichtig den Backrahmen entfernen und die Schnitte dann komplett auskühlen lassen.

Sobald das Gebäck kalt ist, kannst Du es in 5 cm lange und 2.5 cm breite Stücke schneiden.