

Bienenstichtaler



Zutaten

100 g Zucker
1 - 2 TL Vanillezucker
200 g kalte Butter
300 g Mehl
1 Ei

Zutaten Mandelmischung

70 g Zucker
100 g Butter
30 g Marillenmarmelade
200 g Mandelblättchen

Zubereitung

100 g Zucker und 1 - 2 TL Vanillezucker 15 Sek / Stufe 10 pulverisieren.
200 g kalte Butter in Stücken, 300 g Mehl und 1 Ei zugeben 20 Sek / Stufe 5-6.

Teig in Frischhaltefolie geben und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.
Backblech nass machen und mit Backpapier belegen.

Zubereitung Mandelmischung

70 g Zucker, 100 g Butter und 30 g Marillenmarmelade 5 Sek / Stufe 6 zerkleinern und 3 Min / 60°C / Stufe 2 erwärmen.

200 g Mandelblättchen 8 Sek / Stufe 2 unterrühren.

Mürbeteig halbieren, zu je einer Rolle (ca. 3 cm Durchmesser) formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backpapier legen und je 1 TL Mandelmischung draufgeben.

Je zwei Bleche ca. 15 - 20 Minuten backen, auf Kuchengitter abkühlen lassen.