

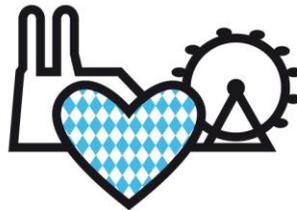
Backen mit und für Kinder: Mandelecken eingetaucht in Schokolade

Für diese köstlichen Mandelecken braucht Ihr folgende Zutaten:

175 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb (L)

Für Belag und Deko:

4 EL Aprikosenkonfitüre
80 g Butter
100 g Zucker
1/4 TL Zimtpulver
100 g gehackte Mandeln
100 g gemahlene Mandeln
2 EL Sahne
150 g Kuvertüre



**FROM
MUNICH
WITH LOVE**

1. Als erstes Butter in Flöckchen, Zucker, Eigelb und Mehl in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgeräts kneten. Da ich leider nur EINEN Knethaken zu Hause habe, knetete ich den Teig mit den Händen. Es dauert etwas länger, aber es geht! Wenn der Teig glatt geworden ist, für 30 Minuten kalt stellen.
2. Nach dieser Zeit könnt Ihr den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen. Nun heißt es, den Teig leicht bemehlen und direkt auf dem Blech ausrollen. Die ausgerollte Form soll ca. 23 x 23 cm haben. Dieses Quadrat nun mit der verrührten Konfitüre bestreichen.
3. Jetzt kümmern wir uns um den Belag: die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Zucker dazu geben und bei kleiner Hitze schmelzen. Danach Zimtpulver, Mandeln und Sahne unterrühren. Die ganze Masse wird jetzt auf dem Teig gestrichen.
4. Jetzt ist Zeit zum Backen - das dauert ca. 15 bis 18 Minuten. Anschließend den Teig aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Das große Quadrat wird jetzt in kleinere Ecken geschnitten - ich verwendete dafür ein Pizzamesser ;)
5. Nun kommt das, was am meisten Spaß macht: die Mandelecken werden nach dem Abkühlen in die Schokolade hineingetaucht. Dafür müsst Ihr vorab die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend die eingetauchten Mandelecken auf Backpapier legen und trocknen lassen (das kann sogar bis 1-2 Stunden dauern!). Danach heißt er nur: NASCHEN!