

Macadamianuss-Stangerl

Zutaten:

für ca. 50 Stück

130 ml Fandler Macadamianussöl

100 g Kokosblütenzucker

2 Eier

200 g Fandler Mandelmehl

200 g Macadamianüsse

7 EL Milch

Ribisel-Marmelade zum Füllen

150 g Schokolade (zB von Zotter Haselnuss mit Dattelzucker)



Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Bio-Macadamianussöl mit Kokosblütenzucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Bio-Macadamianüsse fein vermahlen. Mit Bio-Mandelmehl und Milch zur Öl-Zucker-Masse geben und zu einem weichen Teig vermengen. Sollte der Teig noch zu fest zum Aufspritzen sein, dann noch etwas Milch hinzufügen.

Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Stangerl (oder Kipferl) auf das Backblech spritzen. Ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

Je ein Stangerl mit Marmelade bestreichen und ein zweites daraufsetzen. Schokolade über Wasserbad schmelzen und die Stangerl bis zur Hälfte darin eintunken. Auf ein Gitter zum Abtropfen legen und auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Antonella Dragalina!