



Mandelberge

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Selbstgemachte Mandelberge, das tolle, hausgemachte Teegebäck

Zutaten

- 150 g Honig
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 500 g Mandelnblättchen
- 100 g Zitronat - Orangeat, fein gewürfelt
- Abrieb einer Orange
- 250 g flüssige Sahne
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 3 El Mehl, gesiebt
- 100 g Couvertüre oder Bitterschokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Grundmasse:

Schritt3

Den Honig, die Butter und den Zucker unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine glatte Masse entstanden ist.

Schritt4

Die Mandeln, Orangenabrieb, Zitronat - Orangeat und Zimt dazu geben, ebenso das Mehl. Verrühren, 2 min.weiter köcheln lassen, vom Feuer nehmen.

Schritt5

Auf einem gefetteten Backblech kleine Berge formen und bei 175° C Umluft, ca. 8 min. backen. Mit einer Palette vorsichtig vom Backblech nehmen und auf ein Gitter setzen, auskühlen lassen.

Schritt6

Die Schokolade grob zerbröckeln und auf einem Wasserbad auflösen.

Schritt7

Die Unterseiten mittels eines Küchenpinsels einstreichen.

Schritt8

Zum Tee, Kaffee oder als Teegebäck

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach gemacht, lecker, selbstgemacht, teegebäck, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandelberge/>