

# Mandelbrot

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Eiklarmasse:

- 3 Eiklar (Größe M)
- 125 g Zucker
- 6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille
- 100 g glattes Mehl
- 125 g geschälte Mandeln

### 1 Eiklarmasse:

Eiklar aufschlagen. Zucker und Aroma nach und nach dazugeben und steif schlagen. Das Mehl mit den Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben.

### 2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 25 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 3 Den erkalteten Kuchen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**  
**Heißluft 140 °C**  
**Backzeit: ca. 15 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die erkalteten Mandelbrote in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33