

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Mandelbaiser-Streifen*

Zutaten:

Für den Teig

200 g weiche Butter,

200 g Zucker

5 Eigelb

1 TL abgeriebene Zitronenschale

400 g Mehl

Für die Füllung:

250 g Waldfrucht-Konfitüre

Außerdem:

5 Eiweiss

200 g Puderzucker

200 g ungeschälte gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Zitronenschale und Mehl unterkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 1 Stunde kalt stellen, Konfitüre glatt rühren.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes zum Rand hin ausrollen. Folie abziehen und den Teig mit Konfitüre bestreichen Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze, Heißluft: 150 °C) vorheizen.

Eiweiss steif schlagen, Puderzucker und Mandeln mischen, unter den Eischnee ziehen.

Gleichmäßig auf die Konfitüre streichen. Auf der zweiten schiene von unten ca. 25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen. Kuchen vom Rand ablösen. Mit dem Papier ein Brett ziehen. Noch warm in entsprechender Größe für die kleinen Tortenaufleger schneiden. Auskühlen lassen und dann die Tortenaufleger auflegen.