



Erdmandelzungen

Zutaten für die Erdmandelzungen

1 Stück(e) Orange (Abrieb)

250 g Dinkelmehl Typ 630

150 g Erdmandeln gemahlen & geröstet

100 g Kokosblütenzucker

1 Messerspitze(n) gemahlene Nelken

1 Prise(n) Salz

200 g Pflanzenmargarine

Etwas Mehl zum Formen

Zutaten für die Deko

3 Esslöffel Pflanzendrink

75 g gehobelte Mandeln

40 g Kokosblütenzucker

2 Pack Vanillezucker

Zubereitungszeit: 2 h

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 3 h 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Wasche die Orange unter heißem Wasser und reibe die Schale ab.

2.

Mische in einer Rührschüssel Mehl, Orangenschale, gemahlene Erdmandeln, Kokosblütenzucker, Nelken und Salz.

3.

Würfle die Pflanzenmargarine, gib sie dazu und verknete die Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig.

4.

Drücke den Teig flach und stelle ihn für 2 Stunden kalt.

5.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

6.

Teile den gekühlten Teig in etwa 50 g schweren Portionen.

7.

Forme die Portionen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle.

8.

Schneide von dieser Rolle etwa 8 cm lange Stücke, lege sie auf das Backpapier, bestreiche sie mit Pflanzendrink und streue die gehobelten Mandeln darüber.

9.

Backe die Erdmandelzungen im vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten goldgelb.

10.

Mische für die Deko Kokosblütenzucker mit Vanillezucker, wälze die noch heißen Zungen darin und lasse sie auf einem Kuchengitter abkühlen.