

Mandel-Osternestli

etwa 23 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

400 g Mandelstifte

Garnitur:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
Dr. Oetker Zucker-Blumen Flower
Power
Zuckereier

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen. Bereitstellen:
runden Ausstecher (Ø 6,5 cm)

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Mandelstifte auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen **ca. 6 Minuten** backen. **Nach 3 Minuten wenden**, so lange backen, bis sie schön goldbraun sind. Herausnehmen, vom Blech schieben und erkalten lassen.

3 Garnitur:

1 Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Hälfte der Mandeln in einer Schüssel mit einem Beutel Kuchenglasur mischen. Die Schüssel in ein Wasserbad stellen, damit die Glasur nicht zu schnell fest wird. Ausstechform auf das Backpapier legen und einen Esslöffel Schokomandeln einfüllen, gut verteilen und den Ausstecher lösen. Bevor die Glasur trocken ist, mit Dekorblumen und Zuckereiern garnieren.



Den ganzen Vorgang wiederholen, bis alle Glasur und alle Mandeln aufgebraucht sind.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Osternestli sind ca. 3 Wochen haltbar.

