



Mandelgebäck mit Basis-Rühr

Backtemperatur 185° C

Backzeit ca. 13-15 Minuten

Ofenzug offen

Masse

400 g	Basis-Rühr (Alipro Nr. 3428 / Pistor Nr. 1075)
200 g	Eiweiss
200 g	Butter weich
600 g	Mandelmasse 1:1 (Alipro Nr.700 / Pistor Nr.0984)
1 400 g	Total

Silikonformen leicht einfetten. Alle Zutaten im langsamsten Maschinengang mischen. Mit dem Dressiersack in die Silikonformen eindressieren. Nach dem Backen auf Silikonpapier stürzen, leicht erkalten lassen und ausformen.

Sorten :

Vanille	Vanillearoma (Alipro Nr. 2815) beifügen
Mandel	Bittermandelaroma (Alipro 2835) beifügen
Orangen	60 g Orangenschalen (Alipro Nr.3696 / Pistor Nr. 2579) beifügen
Zitronen	60 g Zitronenschalen pro Rezept (Alipro Nr.3695 / Pistor Nr. 2610) beifügen
Choco	40 g Kakaopulver und 60 g Wasser beifügen
Stracciatella	100 g Couverture râpé beifügen