

# Mandelzungen

**Für die Mandelzungen brauchst du:**

**Für die Eiweißmasse**

- 6 Eiweiß (Größe M)
- 250 g Zucker
- 60 g Weizenmehl
- 10 g Kakaopulver
- 200 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln
- 60 g zerlassene, abgekühlte Butter

**Für die Füllung**

- etwa 150 g (eher mehr ; - )))) Nuss-Nougat
- 100 g Kuvertüre (Halbitter-Kuvertüre lt. Rezept, wir mögen lieber Vollmilch-Kuvertüre)

**Zubereitung der Mandelzungen**

1. Die Eier trennen, das Eigelb für etwas anderes verwenden.
2. Butter in einem Töpfchen schmelzen und abkühlen lassen.
3. Währenddessen das Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann nach und nach den Zucker unterschlagen.
4. Das Mehl mit dem Kakao mischen und auf das steifgeschlagene Eiweiß sieben.
5. Vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren.
6. Die Mandeln und die abgekühlte Butter unterrühren.
7. Die Mandelmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und jeweils zwei (ein) ca. 3 – 4 cm lange, dicht nebeneinander liegende Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze bzw. 180°C Umluft für ca. 12 Minuten pro Backblech backen.
9. Das Gebäck vom Backblech nehmen und auskühlen lassen.
10. Das Nuss-Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
11. Eine Plätzchenhälfte mit dem Nougat bestreichen und mit einer zweiten Hälfte bedecken. Auf diese Weise alle Plätzchenhälften verarbeiten und festwerden lassen.
12. Abschließen die Kuvertüre zerkleinern, ebenfalls in einem Wasserbad auflösen und die Enden der Mandelzungen darin eintauchen. Festwerden lassen.
13. Viel Freude beim Nachbacken wünscht Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)