



Knusprige Mandel-Schnitten

100 ml Kokosöl, flüssig
110 g Rohrzucker
160 g Dinkelmehl
80 g gemahlene Mandeln
1/2 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
1 Ei
110 g ganze Mandeln oder Mandelstifte
200 g Fruchtmarmelade (z.B. Himbeere oder Ribisel)

Für 1 Backform 20 x 20 cm (9-12 Stück)
Dauer: 30 min + 30 min Backzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Kokosöl und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer für 2-3 Minuten verrühren. Das Ei unterrühren. Danach Mehl, gemahlene Mandeln, Zimt und Salz untermengen. Die ganzen Mandeln grob hacken und ebenfalls einrühren. Der Teig sollte krümelig sein. Falls er zu feucht ist, einfach noch ein wenig Mehl untermischen.

Die Hälfte der Masse in die Backform füllen und festdrücken. Die Marmelade verrühren, und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Falls die Marmelade sehr fest ist kann man sie ein wenig erwärmen, dann lässt sie sich leichter verstreichen. Die restlichen Streusel gleichmäßig auf der Marmeladenschicht verteilen.

Für 25 bis 30 Minuten backen bis die Mandelriegel goldbraun sind und schön duften. Etwas abkühlen lassen und in Quadrate geschnitten servieren.

In einem luftdichten Behälter kann man die Mandelschnitten bis zu 5 Tage aufbewahren.

Hast du das Rezept ausprobiert? Über ein Kommentar würde ich mich sehr freuen.