

# Mandulás teafilter

Mandulás finomság

kb. 50 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

- 275 g búzaliszt
- 1 késhegynyi Dr. Oetker Sütőpor
- 50 g porcukor
- 50 g méz
- 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
- 1 csipet só
- 1 db tojás (közepes méretű)
- 100 g margarin
- 50 g őrölt mandula

### A díszítéshez:

- 1 púpozott ek. őrölt mandula

## 1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

A tésztához a lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szítaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen, kb. fél cm vastag lappá nyújtjuk, majd kb. 5,5 x 3,5 cm nagyságú lapokra vágjuk. A tésztalapokat a sütőtepsibe fektetjük és a lapok egyik oldalának csücskeit behajtogatjuk úgy, hogy egy teafilterre emlékeztessen, majd a visszahajtott sarkok között egy szívószállal átszúrjuk. A süteményt végül megszórjuk az őrölt mandulával, és a sütő középső részében megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre  
sütés: kb. 12 - 15 perc**

A megsült süteményt sütőpapírral együtt, egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni.



Tip from the Test Kitchen

- A teafiltereket szalagon vagy zsinóron függő, saját készítésű címkékkel díszíthetjük.
- Jól záródó fém dobozban a sütemény akár 3 hétig is tárolható.

