

## Confistangen

- Zutaten:
- 180g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 40g Rohrzucker
- 30g gemahlene Mandeln
- 1 TL Vanilleextrakt
- 125g Butter
- 2 Eier
- 2 verschiedene Konfitüresorten, eine helle und eine dunkle (in meinem Fall: Rote Früchte & Aprikose)

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und gemahlene Mandeln vermengen. Vanilleextrakt und Eier begeben, vermischen und Butter stückchenweise beifügen. Von Hand geschmeidig kneten. In eine Klarsichtfolie packen und 1 Stunde kühl stellen.

*(Mit dem selben Teig könnte man übrigens auch Bällchen formen, mit dem Daumen eine Mulde eindrücken und diese mit verschiedenen Konfitüresorten befüllen. Das ist vor allem eine sehr simple Kindervariante.)*

Teig in zwei gleich grosse Stücke teilen und daraus zwei Stangen rollen. Diese flach drücken und mit zwei Fingern eine Mulde entlang der ganzen Länge drücken. Bei 180° ca. 13 Minuten backen, herausnehmen und Mulden mit dem Griff eines Holzlöffels nachdrücken, Konfitüre einfüllen und nochmal rund 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Sie sind etwas zerbrechlich und sollten daher nicht zu lange Stücke werden.

