

## Mandelstreifen mit Kaiserkirschen

Zutaten für 1 Backblech (etwa 50 Stück)

### Für den Teig:

250 g Weizenmehl  
½ TL Backpulver  
130 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1-2 EL kaltes Wasser

### Für den Belag:

250 g Mandelkerne (ohne Haut)  
120 g Zucker  
150 g Schlagsahne  
50 g Butter

### Für das Kompott:

1 Glas (700 g) Odenwald Kaiserkirschen (mit oder ohne Stein)  
1-2 EL Speisestärke  
2-3 EL Zucker  
2-3 EL Zitronensaft

### Zubehör:

1 Backblech (30 x 40 cm)



### Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker und Wasser dazugeben. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Stunde kühl stellen. Für den Belag alle Zutaten in einen flachen Topf geben, aufkochen lassen und offen weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Anschließend abkühlen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben und am Rand etwas hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die lauwarme Mandelmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 25-30 Minuten backen. Das heiße Gebäck in Streifen schneiden.

Odenwald Kaiserkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 6 Esslöffel Kirschsafte und Speisestärke verrühren. Übrigen Saft, Zucker und Zitronensaft aufkochen, angerührte Stärke einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Kirschen unterheben. Das Kompott abkühlen lassen und zu den Mandelstreifen servieren. Nach Belieben geschlagene Sahne dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + Wartezeit + 25-30 Minuten Backzeit**

### Tipp:

Wer sich einen Vorrat anlegen möchte, verpackt das Gebäck in Blechdosen: Es hält sich mindestens 2 Wochen darin frisch. Falls Sie keine weißen (geschälten) Mandeln bekommen, geben Sie ca. 300 g Mandelkerne mit Haut kurz in kochendes Wasser. Alles einmal aufkochen lassen, in ein Sieb schütten, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Mandelkerne lassen sich dann einfach aus der Haut herausdrücken.



*Guten Appetit!*