

Marzipan - Herzen

Kategorien: Backen, Plätzchen, Weihnachten, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
65	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
165	Gramm	Butter
		Aprikosenmarmelade
400	Gramm	Marzipanrohmasse
400	Gramm	Puderzucker
		Dunkle Kuvertuere
		Halbierte Walnuesse

Anleitung:

Mehl, Zucker und Vanillezucker auf die Arbeitsflaeche sieben. Mit dem Ei und der kalten Butter zu einem Knetteig verarbeiten. Diesen zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie duenn ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Auf Backpapier bei vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad 5 bis 10 Minuten backen. Nach dem Erkalten duenn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Marzipan mit Puderzucker verkneten, duenn ausrollen und ebenfalls Herzchen ausstechen. Die Plaetzchen damit belegen. Mit Kuvertuere, die im Wasserbad aufgeweicht wurde, ueberziehen und mit je einer Walnusshaelfte verzieren.

Dieses Rezept stammt aus dem Buch "Marzipan. Koestliches Haremskonfekt" von Antje Erdmann-Degenhardt. Erschienen im Verlag W. Hoelker. Muenster 2001