

Brombeerkissen

Zutaten für: 90 Portionen

FÜR DEN TEIG

170	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Dinkelvollkornmehl
100	Gramm	Mandeln, gemahlen
1/2	Teel.	Zimtpulver
80	Gramm	Puderzucker
		Salz
200	Gramm	Butter, weiche, in kleinen Stücken
1		Eigelb, Klasse M

FÜR DIE FÜLLUNG

20	Gramm	Brombeeren, getrocknete (z. B. von Pickert)
150	Gramm	Marzipanrohmasse, kalte
1		Eiweiß

ZUM VERZIEREN

1		Bio-Zitrone(n)
50	Gramm	Zucker
100	Gramm	Puderzucker
5	Gramm	Brombeeren, getrocknete

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 1 Stunde 30 Minuten ? Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten
? Gesamtzeit ca. 2 Stunden Benötigt wird außerdem: Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (5 mm Ø), Rollholz, Teigrad oder Teigkarte, Einwegspritzbeutel

1. Für den Teig beide Mehle, Mandeln, Zimt, Puderzucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Eigelb zugeben und alles erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zum glatten Teig verkneten. Teig achteln und zu 12 cm langen Rollen formen, flach drücken und in Klarsichtfolie luftdicht verpackt 20 Minuten kalt stellen.

2. Inzwischen für die Füllung Brombeeren im Blitzhacker möglichst fein zerkleinern. Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob raspeln, mit Eiweiß und Brombeerpulver in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers oder der Küchenmaschine zur glatten Masse verrühren. In den Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

3. Teigrollen auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Rollholz 35 x 6 cm breit ausrollen. Teig kurz von der Arbeitsfläche lösen. Marzipanmasse mittig als waagerechten Streifen auf den Teig spritzen. Teig der Länge nach über dem Marzipan aufrollen. Mit einem Teigrad oder einer Teigkarte schräg in 3 cm breite kissenförmige Stücke teilen.

4. Kissen auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene jeweils 12 - 15 Minuten goldbraun backen. Auf den Backblechen vollständig auskühlen lassen.

5. Inzwischen für die Verzierung Zitrone heiß waschen, trocken tupfen. Von der Zitrone die Schale fein abreiben. Die Hälfte der Schale (ca. 2 Tl) in einer Auflaufform mit dem Zucker mischen. 4 - 5 TL Zitronensaft auspressen, mit 100 g Puderzucker glatt rühren und

Brombeerkissen

(Fortsetzung)

in einen Einwegspritzbeutel füllen. Brombeeren mit den Fingern fein zerbröseln.

6. Vom Spritzbeutel die Spitze abschneiden und die Brombeerkissen mit Puderzuckerglasur verzieren. Kissen noch feucht vorsichtig in den Zitronenzucker drücken (siehe Tipp).

Pro Stück: 1 g E, 3 g F, 5 g KH = 54 kcal (228 kJ)

Tipp: Für mehr Vielfalt auf dem Teller die Hälfte der Plätzchen zusätzlich mit zerkleinerten Brombeeren bestreuen.

Info: In Blechdosen zwischen Backpapier gelagert mindestens 2 Wochen haltbar.