

Helenenschnitten mit Marzipan.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 120 Stück

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Butter, kalt
3		Ei(er)
3		Eigelb
220	Gramm	Puderzucker
550	Gramm	Mehl
150	Gramm	Mandeln, gemahlen
150	Gramm	Schokoladenraspel, zartbitter
3	Pack.	Vanillezucker

FÜR DIE FÜLLUNG

300	Gramm	Marzipanrohmasse
3		Eiweiß

FÜR DIE GLASUR

250	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Zimtpulver
3	Essl.	Rum
5	Essl.	Wasser

Anleitung:

Zutaten für ein Blech von ca. 40 x 30 cm, 120 Stück.

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig 2 Stunden kühlen.

Für die Füllung die Marzipanrohmasse zerstückeln. Zusammen mit dem Eiweiß mit einem Pürrierstab klümpchenfrei mixen.

Backofen vorheizen auf 175 Grad Heißluft.

Teig in zwei gleichgroße Teile teilen. Den ersten Teil des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Größe des Backblechs ausrollen. Die Teigplatte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Darauf die Marzipanmasse streichen. Den zweiten Teig ebenfalls auf die Größe ausrollen, auf die Marzipanmasse auflegen und leicht andrücken. Mit einer Gabel ein paar mal in den Teig stechen, damit beim Backen keine Luftblasen entstehen.

Im vorgeheizten Backofen ca 15 bis 20 Minuten backen. Danach auf dem Backblech abkühlen lassen.

Für den Guss die Zutaten gut verrühren, auf die Teigplatte streichen und trocknen lassen. Danach in ca 2 x 5 cm große Streifen schneiden.

Aufbewahrt in einer Metalldose halten sie sich drei bis vier Wochen.