

Husaren - Ecken

Kategorien: Land, Ungarn, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 20 Stück

100	Gramm	Walnusskerne
50	Gramm	Kandierter Ingwer
4	Essl.	Marillenlikör
200	Gramm	Marzipan-Rohmasse
150	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
75	Gramm	Speisequark
3	Essl.	Milch
3-4	Essl.	Öl
50	Gramm	Zucker
172	Pack.	Vanillezucker
1/4	Teel.	Zimt, gemahlen
1/4	Teel.	Gewürznelken, gemahlen
80	Gramm	Puderzucker
1/2		Zitrone, Saft davon
2	Essl.	Pistazien, gemahlen
		Mehl; für die Arbeitsfläche
		Backpapier

Anleitung:

Walnüsse fein mahlen, Ingwer hacken. Beides mit Likör und Marzipan verkneten. Mehl und Backpulver mischen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Gewürze zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen nochmals kurz durchkneten. Teig zu einem Rechteck (ca. 25 x 40 cm) ausrollen. Mit einem Messer die Marzipanmasse auf den Teig streichen. Teig zu einer dünnen Rolle aufrollen und diese in ca. 20 Dreiecke (ca. 2 cm breit) schneiden. Ecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad -Gas Stufe 2) ca. 18 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Die Ecken noch warm damit bestreichen und mit gemahlene Pistazien bestreuen.