

Mandarinen - Schnecken

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 30 Portionen

1		Ei (groß)
150	Gramm	Butter (weich)
150	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
1		Mandarine (Bio-)
2	Essl.	Mandarinensirup
300	Gramm	Marzipanrohmasse
	Etwas	Lebensmittelfarbe (gelb)
	Etwas	Puderzucker (zum Ausrollen)
	Etwas	Dekorzucker (Gold, zum Garnieren)

Anleitung:

1. Schritt Ei trennen. Butter mit Zucker schaumig schlagen, mit Salz und Eigelb verrühren. Mehl rasch unterkneten. Teig in Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

2. Schritt Mandarine heiß waschen, trocken reiben. 1 TL Schale fein abreiben. Mit Sirup, Marzipan und ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe verkneten.

3. Schritt Teig halbieren. Jede Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick zu einem Rechteck ausrollen (ca. 35 x 25 cm). Marzipanmasse ebenfalls halbieren und jeweils auf mit Puderzucker bestreuter Fläche genauso groß dünn ausrollen. Teige mit verquirltem Eiweiß bepinseln. Marzipanplatten auf die Teigrechtecke legen und von der langen Seite her einrollen. Rollen in Folie gewickelt über Nacht kalt stellen.

4. Schritt Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Teigrollen mit einem scharfen Messer in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Dekorzucker bestäuben. Im Ofen 12-15 Minuten backen.

Haltbarkeit: 4-6 Wochen.

Quelle:

Erfasst *RK* 30.12.2020 von
Konrad Heizmann