

Mannemer Dreck Original.

Kategorien: Plätzchen, Top

Zutaten für: 25 Stück

DIES IST DAS ORIGINALREZEPT.

100	Gramm	Marzipan - Rohmasse
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
100	Gramm	Mandel(n), gemahlen
100	Gramm	Löffelbiskuits, zerbröselt
100	Gramm	Orangeat, fein gehackt
30	Gramm	Mehl
10	Gramm	Kakaopulver, schwach entölt
10	Gramm	Lebkuchengewürz
10	Gramm	Zimt, gemahlen
5	Gramm	Nelke(n), gemahlen
50	ml	Schlagsahne
150	Gramm	Eiweiß
150	Gramm	Zucker
100	Gramm	Kuvertüre, hell
100	Gramm	Kuvertüre, dunkel Oblaten

Anleitung:

Marzipanrohmasse, Nüsse, Mandeln, Löffelbiskuits, Orangeat, Mehl, Gewürze und Sahne mit den Händen gut vermischen, dabei das Marzipan zerbröseln. Eiweiß mit Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und mit einem Holzlöffel unter die Nussmischung arbeiten.

Die Masse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle 10 auf 25-30 Backoblaten (5cm) spritzen und 5 Stunden trocknen lassen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten auf dem Grillrost backen, dann vollkommen kalt werden lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Makronen damit überziehen.

Das Gebäck hält sich in der verschlossenen Dose ca. 2-3 Wochen.

Dies ist das Originalrezept.

Dabei sind mir die Gewürze etwas zu dominant. Ich habe sie beim zweiten Mal auf ca. 2 Teelöffel Gesamtmenge reduziert.