

Marzipan - Häppchen Würzige (Blechk.)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Blechkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

5		Eier
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
250	ml	Sojaoel
4	Essl.	Milch
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
60	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Essl.	Kakao
1	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/4	Teel.	Nelken
1/4	Teel.	Piment
20	ml	Brauner Rum
100	Gramm	Marzipan
50	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Aprikosenkonfituere
200	Gramm	Bittere Kuvertuere
2	Essl.	Gehackte Pistazien

Anleitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Handruehrgeraet schaumig ruehren, Oel und Milch langsam zugiesen. Das gesiebte Mehl und das Backpulver mit einem Holzspatel unterheben. Mandeln, Kakao, Gewuerze und Rum unterruehren. Ein Backblech auf eine Groesse von 32 Mal 22 cm teilen/zusammenschieben mit einem Backpapier belegen Teig einfuellen. 25 bis 30 Minuten im Vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene backen (E-Herd: 180° C, Gas-Herd: Stufe 2) und voellig erkalten lassen.

Nach dem Backen abkuehlen lassen, auf ein anderres Backblech od. aehnlichem stuerzen, Papier abziehen. Mit warmer Aprikosenmarmelade die Oberflaeche bestreichen. Marzipan mit Puderzucker gesiebt vermengen und duenn auf die Groesse des Backgutes ausrollen und mit hilfe des Rollholzes auflegen.

Mit der aufgeloesten Kuvertuere bestreichen und Pistazien aufstreuen.

In 25 kleine Quadrate schneiden. Pro Stueck 290 Kalorien = 1200 Joule Portionen: 25