

Mandelbögen mit Marzipan

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Marzipanrohmasse
2	Stücke	Eiweiß (L)
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Orangenaroma (L)
1	Pack.	Vanillin (L)
50	Gramm	Mehl
75	Gramm	Mandelblättchen (L)
1	Pack.	Schokoladenglasur (L)

Anleitung:

Die Marzipanrohmasse in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Eiweiß zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Vanillin und Orangenaroma unter die Marzipanmischung rühren, das Mehl darübersieben und kräftig unterkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und dann als Bögen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen. Die Mandelblättchen darüberstreuen und die Bögen ca. 12-15 Min. backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen, und vollständig erkalten lassen. Nun die Schokoglasur schmelzen, die Madelbögen damit verzieren und trocknen lassen.