

Mannheimer - Dreck

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 25 Personen

100	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
100	Gramm	Löffelbiskuits Zerbröselt
100	Gramm	Zitronat fein Gehackt
30	Gramm	Mehl
10	Gramm	Kakaopulver
10	Gramm	Lebkuchengewürz
10	Gramm	Gemahlene Zimt
5	Gramm	Gemahlene Nelken
50	ml	Schlagsahne
150	Gramm	Eiweiss
150	Gramm	Zucker
30		Backplatten 5 cm Dm
100	Gramm	Halb bitter- Kuvertüre
100	Gramm	Helle Kuchenglasur

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Marzipanrohmasse mit gemahlene Haselnüssen, gemahlene Mandeln, zerbröselte Löffelbiskuits, feingehacktem Zitronat, Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz, gemahlene Zimt, gemahlene Nelken und Schlagsahne gut mit den Händen mischen, dabei das Marzipan zerbröseln. Eiweiss mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und mit einem Holzlöffel unter die Nussmischung arbeiten. Die Masse mit einem Spritzbeutel Lochtülle Nr. 10 auf die Backplatten spritzen und ungefähr 5 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Bei 200°C im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten auf dem Grillrost backen, dann vollkommen kalt werden lassen. Halb bitter-Kuvertüre und helle Kuchenglasur grob zerkleinern und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gut verrühren.

Die Oberseite der Makronen in die Kuvertüren-Mischung tauchen oder damit einpinseln, dann abtropfen lassen. Auf Backpapier setzen und fest werden lassen. Der Mannheimer Dreck hält sich luftdicht verschlossen 2-3 Wochen.