

Marzipan - Kringel 1

Kategorien: Plätzchen, Teig, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Ein halbes Pfund Honig wird mit 150 Gramm Zucker so lange erhitzt, bis sich der Zucker im Honig aufgelöst hat. Dann stellt man das Gemisch zum Auskühlen, rührt dann 3 Eier darunter, einen Teelöffel Zimt, einen halben Teelöffel Piment und knapp 1 1/2 Pfund mit einem halben Päckchen Backpulver gesiebttes Mehl. Diesen Teig knetet man kräftig durch und läßt ihn eine halbe Stunde lang zugedeckt kühl stehen. Auf dem Nudelbrett wird er dann einen halben Zentimeter dick ausgerollt und in 10 cm lange und 8 cm breite Vierecke geschnitten. Marzipanmasse, auch etwa einen halben Zentimeter dick, legt man im gleichen Maß darauf und rollt Teig und Marzipan der Länge nach ein. Diese Rouladen schneidet man dann in etwa 1 cm dicke Stücke. und legt sie auf passende Oblaten. Sie werden bei milder Hitze von ca. 180 Grad im vorgeheizten Rohr etwa eine halbe Stunde lang gebacken und können nach dem Auskühlen mit Zucker- oder Schokoladenglasur überzogen werden.