

Marokaner

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Milch
30	Gramm	Mehl (glatt)
80	Gramm	Puderzucker
20	Gramm	Butter
100	Gramm	Mandeln (gehackt, fein)
100	Gramm	Rosinen (geschnitten)
100	Gramm	Walnüsse (gehackt)
100	Gramm	Orangenschalen (klein, geschnitten, kandiert)
1	Pack.	Schokoglasur

Anleitung:

1. Schritt In der Milch das Mehl zerquirlen. Zucker und Butter zufügen und langsam zum Kochen bringen. 3 Minuten langsam köcheln lassen bis die Masse eindickt/so wie Bechamel, die anderen Zutaten dazugeben, vermischen und erkalten lassen.
2. Schritt Backblech mit Backpapier auslegen, mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen formen, darauf legen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ungf. 20 Minuten backen.
3. Schritt Die ausgekühlten Marokaner von der unteren Seite in Schokoladenglasur eintunken und auf eine Igelit oder Silikon Unterlage legen.