Traumstücke aus Marzipan

... ein leichtes zartes Gebäck aus Marzipan



Zutaten:
250 g Mehl Type 405
100 g Marzipanrohmasse
2 Eigelbe
120 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Puderzucker
eine Prise Salz
abgeriebene Schale einer Bio-Orange
100-150 g Puderzucker zum Wälzen (bestauben des fertigen Gebäckes)

Zubereitung:
Die Butter mit den 50 g Puderzucker verkneten (mit der Küchenmaschine) bis ein glatte Masse entsteht. Dann die Eier trennen und die Eigelbe mit der Prise Salz dazu kneten. Eiweiße auf die Seite stellen. Nun die Marzipanrohmasse klein zupfen und dazu geben und weiter kneten bis sich alles gut verbunden hat. Das Mehl, Vanillezucker sowie die abgeriebene Orangenschale unter die Buttermasse kneten. Den Teig kurz kühlen.
Danach den Teig in ca. 2 cm dicke Würste formen und diese mit dem Messer in 2-3 cm lange schräge Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Im Backofen bei 160 Grad Umluft für 14-16 Minuten backen und anschließend auf ein Gitter leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestauben.

Tip:

Historie:
13.11.2023 erster Versuch des Rezeptes.

Süßes Gebäck
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/gebaeck:marzipan-stuecke

Last update: **14.11.2023 17:12**