

Mandelrauten mit Marzipan

Gebäck » Kekse

Zutaten (45 Stück)

- » 100g Marzipan-Rohmasse
- » 300g Mehl
- » 125g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 100g gem. Mandeln
- » 2 Eigelb
- » 3-4 Trpf. Bittermandelaroma
- » 200g Butter/Margarine
- » 1 Eiweiß
- » 100g Mandelblättchen
- » 3EL Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Marzipan-Rohmasse grob reiben. Mit Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, gemahlenden Mandeln, Eigelb, Bittermandelaroma und Fett in Flöckchen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Marzipan-Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40x35cm) ausrollen. Mit einem Teigrädchen Rauten (4,5x4,5cm) ausradeln. Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Eiweiß verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und dick mit Mandelblättchen bestreuen.

3. Mandelrauten blechweise im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 110kcal/E2g/F7g/KH10g pro Stück

angelegt am: 06.10.2003

Rezept-Nr: 561

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke