

Amarettowirbel

35 Stück



gelingt leicht

up to 30 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
1 Ei (Größe M)
3 EL Amaretto (Mandellikör)
4 EL Milch
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
60 g gesiebter Staubzucker
125 g weiche Butter
200 g gesiebttes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Einrühren:

1 EL Backkakao

1 Spezial-Sandmasse:

Marzipan mit Ei, Amaretto, Milch, Vanille-Zucker, Staubzucker und Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Zum Einrühren:

Die Hälfte des Teiges in einen tiefen Teller geben und glatt streichen. In den übrigen Teig den Kakao einrühren und auf dem hellen Teig glatt streichen. Das Ganze ca. 1 Std. kalt stellen.

3 Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech portionieren.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten