

Kieler Marzipangebäck

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

250 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
150 g gesiebter Staubzucker
3 EL flüssiges Schlagobers
3 Eiklar (Größe M)
50 g zerlassene Butter
100 g glattes Mehl

Zum Bestreuen:

50 g geröstete Mandelstifte

Füllung:

200 g Dr. Oetker Nuss Nougat

1 Spezialmasse:

Für die Masse Marzipan mit Zucker und Schlagobers mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Unter Rühren das Eiklar und Butter dazugeben, das Mehl darübersieben und das Ganze langsam zu einer glatten Masse verrühren.

2 Zum Bestreuen:

Mit Hilfe eines Kaffeelöffels kleine Häufchen abstechen und auf ein befettetes Backblech geben. Jedes zweite Häufchen mit Mandeln bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

3 Füllung:

Für die Füllung den Nougat im warmen Wasserbad schmelzen. Die Marzipanscheibe mit Nougat bestreichen und die mit Mandeln bestreute Scheibe aufsetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: Das Gebäck vor dem Verzehr eine Woche lagern.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33