

Marzipantaler

ca. 30 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mandel-Mürbteig:

200 g glattes Mehl
80 g Speisestärke
100 g Zucker
1 Ei (Größe M)
180 g weiche Butter
50 g geriebene Mandeln

Schoko-Marzipan-Füllung:

100 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack
50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

1 Mandel-Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Stärke vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Scheiben (5 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Schoko-Marzipan-Füllung:

Kuvertüre mit Marzipan und Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren und die Kekse damit zusammensetzen.



4 Zum Verzieren:

Die Kekse bis zur Mitte in Vollmilchglasur tunken. Die weiße Glasur in ein Spritztütchen füllen. Beliebige Muster aufspritzen und sofort ein Holzstäbchen durch die dunkle und weiße Glasur ziehen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen und gekühlt ca. 2 Wochen haltbar.

