

Silvesterstangen nach niederländischer Art

etwa 36 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Marzipanrollen:

100 g klein geschnittene
Marzipanrohmasse
25 g geriebene Haselnüsse
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 EL Wasser

Mürbteig:

180 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
100 g weiche Butter
60 g Crème fraîche

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

1 Marzipanrollen:

Für die Marzipanrollen Marzipan mit Nüssen, Aroma und Wasser mit dem Handmixer (Kneithaken) verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 6 gleich langen Rollen (30 cm) formen.

2 Mürbteig:

Für den Mürbteig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten.

3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 x 30 cm ausrollen. Das Teigquadrat in 6 Streifen (5 cm) schneiden. Die Teigstreifen mit Ei bestreichen.

4 Die Marzipanrollen mit einem Teigstreifen umwickeln und die Teigenden gut andrücken.

5 Zum Bestreichen:

Die Rollen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Ei bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck ca. 2 Wochen haltbar.

