

Walnuss-Marzipan-Taler

ca. 110 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

350 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 g Crème fraîche
200 g weiche Butter
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Zum Wälzen:

ca. 120 g brauner Kandiszucker
zerstoßen

Zum Verzieren:

250 g Walnusshälften

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Vanillin-Zucker, Crème fraîche und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Das Marzipan unterkneten.

2 Den Teig zu 3 Rollen (3 cm Ø) formen und in Kandiszucker wälzen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. kalt stellen.

3 Die Rollen in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Walnusshälften auf die Teigscheiben legen und etwas andrücken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Teigrollen können auch über Nacht im Kühlschrank gelagert oder auf Vorrat tiefgekühlt werden.
- Die Walnuss- Marzipan-Taler sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.



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