

MANDELKEKSE MIT MARZIPAN



Backen für die Advents- und Weihnachtszeit! Leckere Xmas Mandelkekse mit Marzipanfüllung. Diese Plätzchen erinnern an Macarons. Der Teig besteht aus nur wenigen Zutaten wie Zucker, Eiweiß, Mandel und Mehl. Die Masse wird dann in Kreisen auf Backfolie gespritzt, mit Mandeln bestreut und gebacken. Nach dem Backen kommt dann eine leckere Marzipankugel zwischen zwei Kekshälften. Abschließend werden die Plätzchen in Zartbitter Schokolade getaucht.

Perfekt für dein weihnachtlichen Plätzchen Teller.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

ZUBEREITUNG

Mahle den Puderzucker mit den Mandeln in einem Mixer fein. Schlage das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Füge den Puderzucker hinzu und rühre ihn für 2-3 Minuten ein. Hebe dann die gesiebte Mandelmischung, das Mehl, Bittermandelaroma und Vanilleextrakt unter den Eischnee. Fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit 10 mm Lochtülle.

Spritze kleine Tupfen auf die Dauerbackfolie und streue die Mandelblättchen darüber. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für 15 Minuten, bis die Plätzchen leicht braun geworden sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

Teile das Marzipan in kleine Stücke, rolle sie zu Kugeln und drücke jeweils eine Kugel auf die Hälfte der Plätzchen. Bedecke das Marzipan nun mit einer weiteren Plätzchenhälfte.

Hacke oder reibe die Kuvertüre fein. Schmilz davon 2/3 über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel vom Topf herunter und rühre das restliche Drittel Kuvertüre ein.

Tauche die Plätzchen nun zur Hälfte in die Kuvertüre.

Lege die Plätzchen zum Festwerden auf eine Dauerbackfolie.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- 75 g** Puderzucker
- 150 g** Mandeln (blanchiert)
- 150 g** Eiweiß
- 1 Pr.** Salz
- 75 g** Puderzucker
- 25 g** Mehl
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4 Tropfen** Bittermandelaroma
- 75 g** Mandeln (gehobelt)

ZUM FÜLLEN:

- 200 g** Marzipanrohmasse (Kirsche)
- 150 g** Zartbitterkuvertüre