

Marzipan im Pfefferkuchenmantel



Zutaten (für 50 Plätzchen)

- 125 g flüssiger Honig
- 75 g Zucker
- 50 g Margarine
- 225 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 TL Zimt
- ½ TL Pfefferkuchengewürz
- geriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen
- 300 g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß

Ulli Walters Rezepte

Zubereitung

Vortag

Zuerst werden Honig, Zucker und Margarine unter Rühren erhitzt, bis sich der Zucker auflöst. Dann lässt man die Masse abkühlen.

Nun werden Mehl und Backpulver miteinander vermischt und gesiebt. Das gesiebte Gemisch wird mit den Gewürzen und der geriebenen Schale einer der beiden Orangen vermengt. Dann wird die abgekühlte Honigmasse hinzugegeben, und alles wird mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Der Teig muss danach zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen.

Die Marzipanrohmasse wird mit den restlichen Orangenschalen verknetet und zu fünf ca. 20 cm langen Rollen geformt. Die Marzipanrollen werden für ca. 45 Minuten kaltgestellt.

Der Teig wird nach der Ruhephase auf einer bemehlten Fläche zu einem 40x40cm großen Rechteck ausgerollt und in fünf Streifen geschnitten. Jeder Teigstreifen wird mit Hilfe eines Pinsels mit Eiweiß bestrichen.

In die Mitte jedes Streifens wird nun eine Marzipanrolle gelegt. Dann werden die Rollen mit den Teigstreifen umhüllt. An den Nahtstellen muss der Teig fest zusammengedrückt werden. Die Teigrollen werden mit der Naht nach unten auf eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Platte gelegt und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) zugedeckt kaltgestellt.

Backtag

Der Backofen wird auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorgeheizt. Die Teigrollen werden währenddessen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten und mit Abstand (Teig geht etwas auf) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben. Im vorgeheizten Ofen werden die Plätzchen schließlich ca. 15 Minuten gebacken.