

Kieler Marzipangebäck

etwa 15 - 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Dr. Oetker Marzipan

150 g Puderzucker

3 EL Rahm

4 Stk. Eiweiss

50 g Butter, flüssig

100 g Mehl

Garnitur:

50 g Mandelstifte, gehackt

Füllung:

200 g Nuss-Nougat Creme, z.B.

Nutella®

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Dr. Oetker Marzipan, Puderzucker und Rahm gut verrühren. Eiweiss nach und nach dazugeben unditerrühren. Danach die flüssige Butter zugeben. Mehl dazusieben und das Ganze zu einer glatten Masse rühren, zugeben und gut mischen. Auf das vorbereitete Blech mit einem Kaffeelöffel gleichmässige Häufchen setzen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 170 °C

3 Garnitur:

Die Mandelstifte auf jedes zweite Teighäufchen verteilen.



Während ca. **10 Minuten** in der unteren Ofenhälfte backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 10 Minuten

④ **Füllung:**

Die Haselnussmasse auf den neutralen Marzipanscheiben verteilen und die mit Mandeln bestreuten Scheiben aufsetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck schmeckt nach einigen Tagen Lagerung noch besser.

