

Beschwipste Marmorkreisel

Leckeres Spritzgebäck mit Marmoreffekt und mit Orangenlikör abgeschmeckter Schoko-Buttercreme.

etwa 70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Butter

125 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

300 g Weizenmehl

4 EL Milch

1 EL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

80 g weiche Butter

etwa 2 EL Grand Marnier®
(Orangenlikör)

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker sieben, mit Vanille-Zucker und Salz nach und nach unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl in 2 Portionen abwechselnd mit **2 EL Milch** unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Schüssel geben und mit Kakao und der übrigen Milch verrühren.

- 3 Hellen und dunklen Teig so in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) geben, dass der helle Teig unten und der dunkle Teig oben ist (Abb. 1). Kleine Tufts mit Spitzen auf das Backblech spritzen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Min.

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Likör, Sahnesteif und Kuvertüre unterrühren. Die Creme etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bis sie fest geworden ist.

- 5 Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und auf die Hälfte der Marmor-Tufts gleichmäßig einen Cremetupfen spritzen. Einen weiteren Marmor-Tuff daraufsetzen und fest werden lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Orangenlikör können Sie auch Kirschwasser, Eierlikör oder Calvados verwenden.
- Sie können die Füllung auch ganz ohne Alkohol zubereiten.
- Das Gebäck in gut schließenden Dosen kühl lagern (etwa 3 Wochen).