

Biberle

Knusprige Plätzchen aus Honigteig mit Marzipan für die Vorweihnachtszeit

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Honigteig:

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 gestr. TL Dr. Oetker Natron

2 gestr. TL Lebkuchengewürz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

125 g Zuckerrübensirup

75 g Honig

etwa 3 EL Wasser

Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Zum Bestreichen:

Wasser

1 Honigteig:

Mehl mit Backin, Natron und Lebkuchengewürz in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

- 2 In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen. Marzipan-Rohmasse vierteln und jedes Viertel zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



③ **Füllung:**

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 22 cm) ausrollen und mit Hilfe eines Backpinsels dünn mit Wasser bestreichen. Von der Längsseite erst eine Marzipanrolle darin einschlagen und abtrennen. Die "Naht" schließen, indem Sie die Rollen etwas auf der Arbeitsfläche rollen. Nacheinander die weiteren Marzipanrollen in den Teig einschlagen. Zum Schneiden müssen die Rollen auf der "Naht" liegen. Nun die Rollen schräg in etwa 2 cm großen Stücke schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck sollte nicht kross gebacken werden. Es ist gar, wenn es etwas Farbe hat.
- Nach Wunsch 25 g Dr. Oetker gehackte Pistazienkerne unter die Marzipan-Rohmasse kneten.

