





Marzipan-Schlitten

Weihnachtsplätzchen mit Marzipan in Schlittenform mit weißer Schokolade

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
250 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
6 Tropfen Dr. Oetker
Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß

1 Vorbereiten:

Marzipan-Rohmasse in kleine Stückchen schneiden. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 8 mm) füllen. Für die Schlitten jeweils eine etwa 6 cm lange Kufe mit Streben und Sitzfläche auf das Backpapier spritzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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



3 Verzieren:

Von der Kuvertüre am besten mit Hilfe eines Sparschälers etwa 5 EL Späne abhobeln. Übrige Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schlitten mit den Kufen eintauchen und auf Backpapier legen. Sofort mit den Spänen bestreuen und Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Schlitten mögen, können auch Kringel (Ø ca. 5 cm) aufgespritzt werden.
- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 3 Wochen haltbar.

