

Marzipan-Schoko-Stangen

Leckere Weihnachtsplätzchen mit einer Johannisbeergeleefüllung

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Rührteig:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
180 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma
1 Ei (der Größe M)
200 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 EL Milch

Füllung:

etwa 150 g Johannisbeergelee
1 EL Wasser

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter

1 Vorbereiten:

Marzipan-Rohmasse grob raspeln. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Marzipanraspel mit dem Fett in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) füllen und 5 cm lange Stangen auf das Backblech spritzen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

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



3 Füllung:

Johannisbeergelee mit Wasser verrühren und etwas einkochen lassen. Die Hälfte der Stangen auf der glatten Seite damit bestreichen. Die übrigen Stangen auflegen und gut andrücken.

4 Verzieren:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung bei schwacher Hitze schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Diesen gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und das Gebäck damit besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Füllen Sie nur kleine Teigportionen in den Spritzbeutel, dann ist das Aufspritzen leichter.
- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 1 Woche aufbewahren.

