

Marzipan-Taler

Schnelle Marzipan Taler backen - Diese Marzipan Plätzchen mit Schokolade und Mandeln gefüllt sind perfekt für die Weihnachtsbäckerei.

etwa 30 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

75 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

100 g Zucker

1 Ei (Größe M)

175 g weiche Butter oder Margarine

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-

Rohmasse

100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Vollmilch

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie backe ich knusprige Marzipan-Taler?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und Taler (Ø 5 cm) ausstechen. Teigtaler auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



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

3 Füllung zubereiten:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Marzipan auf einer Haushaltsreibe raspeln und mit der Butter und der Kuvertüre in einem Rührbecher cremig rühren. Auf die Hälfte der Taler 1 TL der Füllung geben und einen weiteren Taler aufsetzen.

4 Marzipan-Taler verzieren:

Dunkle und weiße Kuvertüre separat nach Packungsanleitung schmelzen. Die Marzipan-Taler etwas eintauchen bzw. bestreichen und mit einem Holzstäbchen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Marzipan-Taler können in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen gekühlt aufbewahrt werden.
- Die Kuvertüren-Sorten können ganz nach Belieben variiert werden.

