

Marzipanstangen

Dieses leckere Marzipangebäck gelingt ganz einfach und ist mit einer fruchtigen Marmelade und Schokolade gefüllt.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Fett

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)

1 Ei (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

30 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Außerdem:

etwa 3 EL Sauerkirschkonfitüre

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie backe ich Marzipanstangen?:

1 Vorbereiten:

Marzipan-Rohmasse grob raspeln oder in kleine Stücke schneiden. Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Marzipan in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Butter oder Margarine hinzufügen und geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 5 mm) füllen und 5 cm lange, leicht gewellte Stangen auf das Backblech spritzen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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

3 Füllung zubereiten:

Sauerkirschkonfitüre durch ein Sieb streichen, unter Rühren etwas einkochen lassen und die Hälfte der Marzipanstangen auf der glatten Seite damit bestreichen. Die übrigen Hälften darauflegen und gut andrücken.

4 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, Öl unterrühren und etwas abkühlen lassen. Die Marzipanstangen mit den Enden eintauchen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, können die nächsten Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- Kuvertüre bekommt einen besonders schönen Glanz, wenn sie temperiert wird. Dazu die gehackte Kuvertüre langsam im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und nochmals vorsichtig erwärmen.