

Schokoladen-Marzipanschnecken

Kleingebäck mit Marzipan, einfach lecker.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backblech
Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl
2 EL Dr. Oetker Kakao
100 g Puderzucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Eigelb (Größe M)
250 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß (Größe M)
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Knetteig:

Mehl mit Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Std. kalt stellen.

- 2 Marzipan verkneten, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (28 x 20 cm) ausrollen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 3 Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 22 cm) ausrollen. Den Teig zwischendurch immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Das Teigrechteck mit Eiweiß bestreichen und das Marzipanrechteck darauflegen. Leicht andrücken und von der langen Seite her aufrollen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Rolle in etwa 18 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Ränder mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und in den gehobelten Mandeln wälzen. Auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 17 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Die weiteren Schnecken kann man gut auf einem Bogen Backpapier vorbereiten, dann braucht man diese nur noch auf das Backblech zu ziehen.

