



Marzipanstangen

Description

Zutaten

180 g Butter

200 g Marzipanrohmasse

2 EL Mandelmilch (alternativ normale Milch)

1 EL Vanille-Extrakt

100 g Rohrohrzucker

280 g Mehl, Typ 405

2 EL Speisestärke

ggf. Mandelmilch (zum Auffüllen; alternativ normale Milch)

Zartbitter-Kuvertüre (zum Garnieren)

Anleitungen

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

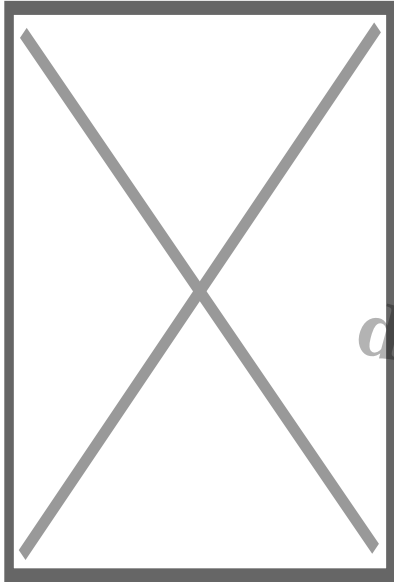
Die Butter in einen Kochtopf geben und auf niedriger Stufe schmelzen. Den Marzipan mit einer groben Reibe darüber raspeln und unterrühren, bis ihr eine geschmeidige, gleichmäßige Masse habt. Mandelmilch und Vanilleextrakt dazu geben und unterrühren. Topf vom Herd nehmen und die Marzipanmasse etwas abkühlen lassen.

Zucker, Mehl und Speisestärke in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die abgekühlte Marzipanmasse dazu geben und alles mit dem Schneebesen der Küchenmaschine miteinander vermischen. Das Ei dazu geben und unterrühren. Der Teig sollte geschmeidig sein; ist er zu fest, ggf. noch 1-2 EL Mandelmilch dazu geben.

Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternzange geben und auf die vorbereiteten Backbleche Streifen von ca. 7-8 cm Länge aufspritzen, bis der Teig verbraucht ist. Backbleche in den vorgeheizten Backofen geben und die Marzipanstangen 12-15 Minuten backen – sie sollten leicht gebräunt sein.

Die fertigen Stangen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Stangen entweder zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen oder diese mit einem Löffel/einer Spritze über die Stangen spritzen. Kuvertüre trocknen lassen; die Marzipanstangen danach in einer luftdichte Box aufbewahren.

Sollten die Stangen während des Aufbewahrens zu trocken werden, einen Apfel vierteln, zwei Viertel in ein Blatt Käsepapier wickeln und zu den Stangen geben.



Category

- 1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 18, 2022

Author

jeanny