

Gefüllte Marzipanstangerl



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronenaroma	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Feinkristallzucker	100 g
Butter	200 g
Marzipanrohmasse	250 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	100 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Marmelade / Konfitüre	Etwas / nach Bedarf
Kakaokuvertüre / Kakaoglasur	250 g

Zubereitung:

Marzipanmasse verrühren. Butter, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und schaumig rühren. Anschließend Ei und 3 Tropfen Zitronenaroma hinzufügen und Mehl mit Speisestärke Esslöffelweise unterrühren.

5 cm lange, leicht gewellte Stangen mit Spritztüte formen.

Bei 170° ca. 8 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Sauerkirschenkonfitüre bestreichen und immer zwei Kekse aneinander drücken.

Marzipanstangen mit den Enden in Kuvertüre tauchen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1576-Gefuellte-Marzipanstangerl.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at