

Marzipanröllchen



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|---------------------|
| Eiweiß / Eiklar | 1 Stk. |
| Zitronensaft | 1 Esslöffel |
| Marzipanrohmasse | 20 Dekagramm |
| Butter | 12 Dekagramm |
| Eigelb / Eidotter | 1 Stk. |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Staubzucker / Puderzucker | 8 Dekagramm |
| Kakaopulver | 2 Esslöffel |
| Weizenmehl (glatt) | 18 Dekagramm |
| Bittermandelaroma | 2 Tropfen |
| Weißer Schokolade | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

- 15 dag Mehl
- 2 EL Kakao
- 8 dag Staubzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Stück Dotter
- 12 dag Butter

FÜLLE:

- 20 dag Marzipanrohmasse
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Stück Eiklar
- 3 dag Mehl
- 2 Tropfen Bittermandelaroma

- zerlassene weiße Schokolade zum Verzieren

Mehl mit Kakao mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen, Zucker, Vanillezucker und Dotter hinzugeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten.

Darauf die in kleine Stücke geschnittene kalte Butter geben. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

½ Stunde kalt stellen.

Für die Fülle die Zutaten so lange verkneten, bis eine glatte Masse entstanden ist. Daraus eine Rolle (ca. 50cm lang) formen. Den Teig ausrollen, die Marzipanrolle drauflegen und mit dem Teig fest umschließen.

Ca. 1 cm breite Stücke abschneiden, auf das mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 175 Grad backen.

Auskühlen lassen und mit erweichter weißer Schokolade verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1915-Marzipanroellchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at