

FOODKITCHEN

MARZIPANSTANGEN MIT MANDELBLÄTTCHEN

RZFK_001421

ZUTATEN

für ca. 40 Stück

200 g Marzipanrohmasse
100 g getrocknete Soft-Aprikosen
3 Eiweiße (M)
1 EL Weizenvollkornmehl
100 g Zucker
1 EL Agavendicksaft
250 g gemahlene Mandeln
3 Tropfen Bittermandelaroma
100 g Mandelblättchen
100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Die Marzipanrohmasse kurz anfrosten, dann auf der Küchenreibe in eine Rührschüssel raspeln. Die getrockneten Aprikosen fein hacken. Die Eiweiße zum Marzipan geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Mehl, Zucker, Agavendicksaft, gemahlene Mandeln, Mandelaroma und die gehackten Aprikosen dazugeben und unterkneten.

2 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Mandelblättchen in einen tiefen Teller geben. Mit einem Esslöffel ca. 40 gleichgroße Portionen vom Teig abstechen und mit angefeuchteten Händen zu kurzen Stangen formen.

3 Die Stangen in den Mandelblättchen wälzen und auf den Backblechen verteilen. Im Ofen in 8-10 Min. backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen, die Enden der Marzipanstangen eintauchen, trocknen lassen.

Zubereitung: 50 Min.

Pro Stück ca.: 91 kcal, 3 g E, 6 g F, 7 g KH