# Biskuit-Konfekt



## Zutaten

Zutaten:

- 4 Eier
- 4 Esslöffel Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 70 g Mehl
- 80 g Stärke
- 1 Teelöffel Backpulver

## Außerdem:

- ca. 10 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
- 250 g Marzipanrohmasse
- 150 g Puderzucker
- 150-200 g Walnusskerne
- 250-500 g Zartbitterkuvertüre
- 100-150 g Kokosflocken
- oder
- 250-500 g Haselnussglasur
- 50 g getrocknete Aprikosen

# Zubereitung

1. Eier mit Wasser schaumig schlagen, Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen
   und so lange rühren bis der Zucker gelöst ist. Mehl mit Stärke und Backpulver
   mischen und zu der Eiermasse sieben. Mit einem Kochlöffel alles unterheben, bis
   keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und
   die Masse darauf verstreichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 10-15 Minuten backen.

3. Nach dem Backen die Biskuitplatte auf ein Kuchengitter stürzen, das Papier
   abziehen und erkalten lassen.

4. Aus der Biskuitplatte mit einem Ausstecher 2-3 cm großen Kreise ausstechen und
   mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

5. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, dünn ausrollen und Kreise der
   gleichen Größe ausstechen. Jeweils einen Marzipankreis auf die Plätzchen setzen.

6. Kuvertüre im Wasserbad auf ca. 42°C erwärmen und jedes Biskuitteil darin
   vollständig eintauchen, den Rand in Kokosflocken rollen, mit einer Walnusshälfte
   garnieren und auf einem Kuchengitter abtropfen und trocknen lassen. Dieser
   Vorgang soll verhindern, dass die Teile bei der Lagerung nicht vertrocknen.

Tipp:

Wer etwas Abwechslung will kann anstatt der Kuvertüre auch Haselnussglasur
verwenden und mit getrockneten, gehackten Aprikosen verzieren.