Marzipanschnitten



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Madeleine Haller zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech:

Teig:

- 250 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Ei
- 125 g kalte Butter

Belag:

- Etwas beliebige Konfitüre
- 125 g Butter
- 125 g Marzipanrohmasse
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eier
- abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 250 g Mehl

- 1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung

1. Für den Boden das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Zucker, Vanillinzucker und Ei hinein geben. Mit einem Teil des Mehles zu einem dicken Brei verarbeiten. Butter in kleine Stücke schneiden, auf den Brei geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten.

2. Mürbeteig in eine Plastikfolie schlagen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig zu einem Rechteck von 40 x 32 cm ausrollen, 8 Streifen (20 x 8 cm) daraus schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten hellgelb backen.

3. Gebäckstreifen mit beliebiger Konfitüre einstreichen.

4. Für den Belag Butter mit der Marzipanrohmasse zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Zitronenschale hinzufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ein beliebiges Muster auf den Mürbeteig spritzen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20 Minuten backen.

6. Die Schnitten sofort nach dem Backen in schmale Streifen schneiden.

7. Backtipp von Madeleine Haller:

8. Ich habe den Teig auf dem Rücken des Backblechs zwischen zwei Backpapieren ausgewallt und so gebacken.