

Marzipan-Ringe, etwa 110 Stück

Copyright © www.feiertagsseiten.de

Zutaten:

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- 5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

- Puderzucker

Zubereitung:

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier.

Rührteig: Marzipan-Rohmasse mit weicher Butter in einer Rührschüssel mit einem Hand-Rührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Bittermandel-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit feiner, gezackter Tülle füllen, kleine Ringe (Ø etwa 4 cm) auf das Backblech spritzen und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten

Marzipan-Ringe mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erkalte Ringe mit Puderzucker bestäuben.

von Doris Tersek

From - Tue Oct 14 12:16:47 2003 per eMail

Die Weihnachtsseiten (<http://www.weihnachtsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.feiertagsseiten.de - info@feiertagsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED