

Rezept Marzipan-Spekulatius mit Mandelblättchen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Leckerer Weihnachtsgebäck
- Schnell und einfach zubereitet

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

| | |
|------------------------------------|---|
| 200 g | Marzipan Rohmasse (Eigenbeschaffung) |
| 1 St. | Eier (Eigenbeschaffung) |
| 220 g | Butter, Weiche Butter (Eigenbeschaffung) |
| 50 g | Brauner Zucker (Eigenbeschaffung) |
| 1 g oder 1 Prise oder 0,5 TL | Salz (Eigenbeschaffung) |
| 3 g | Spekulatiusgewürz, (1 TL) (Eigenbeschaffung) |
| 200 g | Mehl (Eigenbeschaffung) |
| | Backpulver, (1/2 TL) (Eigenbeschaffung) |

2. Schritt

| | |
|-------|---|
| 1 St. | Eier (Eigenbeschaffung) |
| 70 g | Mandelblättchen (Eigenbeschaffung) |
| 50 g | Brauner Zucker (Eigenbeschaffung) |

Zubereitung

1. Die Marzipanrohmasse mit dem Ei und der Butter schaumig schlagen. Dann den braunen Zucker, mit dem Salz, Spekulatiusgewürz, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Die Masse gleichmäßig dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
2. Für den Belag das Ei verquirlen, den Teig damit bestreichen, mit Mandeln und braunen Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas: Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 15 bis 20 Minuten

backen.

3. Nach dem Backen das Gebäck etwas abkühlen lassen, in ca. 3 x 5 cm große Rauten schneiden und auf einem Kuchengitter fertig auskühlen lassen.

Mehr Informationen

| | |
|----------------|-----------|
| Artikelnummer | 002100347 |
| Schwierigkeit | Leicht |
| Dauer | 00:30 |
| Variante | 12 St. |
| Package Amount | 0.000000 |

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt



Backpulver

CHF 0.00

Mehl, 1 g

CHF 0.00

Spekulatiusgewürz

CHF 0.00

Salz, 1 g

CHF 0.00

Brauner Zucker

CHF 0.00

Butter

CHF 0.00

Eier

CHF 0.00

Marzipan Rohmasse

CHF 0.00

2. Schritt

Brauner Zucker

CHF 0.00

Mandelblättchen

CHF 0.00

Eier

CHF 0.00

