

Ilex-Marzipanchen von Liebe & Kochen

Für ca. 30 Stück

Teig:

125g Weizenmehl

125g Vollkornmehl

50 g Zucker

1 Bio-Eigelb

3 Tropfen Mandel-Aroma

100 g Marzipan, gerieben

150 g kalte Butter

Guss:

170g Puderzucker

1 frisches Bio-Eiweiß

3 - 5 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

Deko:

Fondant, rosa



Für den Teig alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in zwei Teile teilen. Diese beiden Teile in Ziegelform in Frischhaltefolien wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Nach etwa einer Stunde kann der Teig herausgenommen werden. Zunächst einen Teil herausnehmen und gut durchkneten. Nun den Teig auf ca. 0,5cm Stärke ausrollen und mit einem Ilex-Ausstecher kleine Blätter ausstechen. Auf einem Backblech platzieren können die Plätzchen nun bei ca. 180 Grad für ca. 8 - 10 Minuten in den Ofen gegeben werden.

Danach kann der zweite Teil aus dem Kühlschrank genommen werden und genau so vorbereitet und gebacken werden. Die Plätzchen sollten nach dem Backen auf einem Gitter komplett auskühlen, bevor sie weiterverarbeitet werden.

Für den Guss das Eiweiß leicht aufschlagen und den Puderzucker einrühren. Nun noch die Lebensmittelfarbe einrühren und in einen Spritzbeutel geben. Die Spitze ganz fein anschneiden (ca. 2mm) und auf jedes Blatt einen Streifen von dem Guss spritzen. Mit einem Zahnstocher können ganz einfach die Spitzen gemacht werden und der Guss verteilt werden.

Im Anschluss aus dem rosa Fondant kleine Kügelchen zu ca. 0,5cm Durchmesser formen und jeweils drei Stück auf die Blätterchen in die Mitte legen. Jetzt müssen die Plätzchen über nach durchtrocknen. Am nächsten Tag ist der Guss getrocknet und sie können in eine Plätzchendose oder in ein Einweckglas, das mit einer Schleife dekoriert ist, gegeben werden.