Marzipan Pfauenaugen

Von Kuchenfee

Ergibt 50 – 60 Stück.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**13 min**	**n/a**	**23 min**

55 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- **150 g** Zucker
- **180 g** Butter
  weich
- **3** Eigelb
- **½** Rumaroma
  Fläschen
- **½ TL** Salz
- **275 g** Mehl

FÜLLE

- **400 g** Marzipanrohmasse
  gewürfelt
- **3** Eiweiß
- **300 g** Marmelade
- **50 g** Schokoladen
  zartbitter, geschmolzen

Werkzeuge

- Nudelholz
- Schüssel
- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

01 Zucker, Butter, Salz und Vanillinzucker mit dem Rumaroma cremig rühren.

02 Ein Eigelb nach dem anderen einrühren.

03 Mehl dazu geben und den Teig verarbeiten, bis alles zusammenkommt.

04 In Folie gewickelt, flach gedrückt, mindestens eine Stunde kühlen.

05 Während der Teig in der Kühlung liegt, eine Hälfte des Eiweiß über das Marzipan geben. Mit einer Gabel oder in der Küchenmaschine das Eiweiß in das Marzipan arbeiten. Dieser Schritt braucht etwas Geduld. Wenn eine cremige, feste Masse entstanden ist, das restliche Eiweiß unterrühren.

06 Den Teig vor dem Ausrollen einmal KURZ kneten. Falls der Teig länger als eine Stunde im Kühlschrank lag, kann dieser Schritt auch etwas Geduld fordern. Den Teig bitte NICHT warm kneten.

07 Teig mit etwas Mehl ausrollen und Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

08 Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

09 Mit einem Spritzbeutel die Marzipanmasse in Kringeln aufspritzen, ein Loch in der Mitte frei lassen.

10 Die Marmelade einfüllen.

11 In den vorgeheizen Ofen geben und 10 – 15 Minuten backen, bis sie goldig sind.

12 Nach dem Backen auf dem Blech auskühlen lassen und mit der Schokolade Streifen aufspritzen.