

Marzipanecken mit Pistazien

Von Kuchenfee

Die Weihnachtszeit klopft an und somit auch die Weihnachtsbäckerei und das Plätzchen backen. Ich habe mittlerweile echt einige Weihnachtsplätzchen mit euch geteilt, aber dieses Rezept mit Marzipan & Pistazien ist trotzdem was besonderes! Ich liebe diese Weihnachtskekse total denn sie sind mit Marzipancreme und Nüssen, sodass sie extra saftig und raffiniert sind.

Falls ihr keine Pistazien mögt oder andere Nüssen einfach lieber, könnt ihr die Pistazienfüllung natürlich durch Nüsse, Mandeln oder beispielsweise sogar Kakaonibs tauschen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
12 min	15 min	n/a	27 min

30 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

- 200 g Butter
weich
- 170 g Puderzucker
- 2 x Eigelb
- 200 g Quark
- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver

MARZIPAN FÜLLUNG

- 250 g Marzipanrohmasse
Grob gerieben
- 2 x Eiweiß
- 3 Bittermandelaroma

Tropfen

- Optional!*
- 100 g Pistazien
gemahlen

AUSSERDEM

- 30 g Butter
geschmolzen
- 80 g Puderzucker

Werkzeuge

- Schüssel
- Waage
- Nudelholz
- 4 Kant Reibe

Zubereitung

01



1. MARZIPANCREME

01

Für die Marzipancreme den geriebenen Marzipan mit einem Eiweiß einweichen bis zur Weiterverarbeitung.

2. PLÄTZCHENTEIG

01

Butter, Puderzucker und eine Prise Salz zu einer cremigen Masse vermengen, dann ein Eigelb nach dem anderen dazu geben und ebenfalls vermengen.

02

Mehl & Backpulver sowie Quark dazu geben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig dann abgedeckt mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

03

Die eingeweichte Marzipanmasse mit dem Eiweiß mit den Händen vermengen bis alles homogen ist, dann das zweite Eiweiß dazu geben und erneut vermengen. Zum Schluss die Pistazien einarbeiten. Abgedeckt stehen lassen bis zur weiterverarbeitung.

04

Den Teig nach dem Kühlung halbieren, nochmal mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche kurz (!) verkneten und dann rechteckig ausrollen.

05

Auf den ausgerollten Teig nun die Hälfte der Marzipanmengen geben und gleichmäßig verstreichen, dann der langen Seite nach aufrollen.

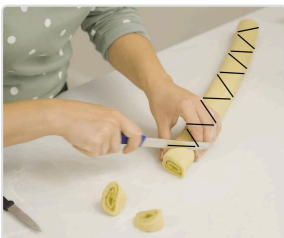


06

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen.

07

Die Teigrolle nun in einem Zickzack Muster zu Ecken portionieren und auf ein Blech geben.



08

Nun noch die zweite Hälfte Teig & Füllung gleichermaßen verarbeiten und ebenfalls auf ein Blech geben.

- 09** Ich empfehle euch die Ecken mithilfe von Zahnseide oder einem feinen Faden zu schneiden, so werden die Schichten nicht zerdrückt!



- 10** Die Marzipanecken goldig ausbacken und nach dem backen noch heiss mit der flüssigen Butter bestreichen.

- 11** Nach dem backen auskühlen lassen und kräftig mit Puderzucker berieseln.

