

Rezept Marzipan-Spekulativus 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.
Signal Wort	Nein
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

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

1. Schritt



Backpulver

0,00 €

Mehl, 1 g

0,00 €

Spekulatiusgewürz

0,00 €

Salz, 1 g

0,00 €

Brauner Zucker

0,00 €

Butter

0,00 €

Eier

0,00 €

Marzipan Rohmasse

0,00 €

2. Schritt

Brauner Zucker	0,00 €
Mandelblättchen	0,00 €
Eier	0,00 €

