Marmorschnitten mit Mandeln

Gebäck » Kekse

Zutaten (50 Stück)

» 250g Butter/Margarine
» 175g Zucker
» 400g Mehl
» 1 Ei(er)
» 11/2TL Backpulver
» 2TL abger. Zitronenschale
» 1 Eigelb
» 50g Mandeln
» 3EL Orangenmarmelade
» 100g Schokolade (zart-bitter)
» 3EL Schlagsahne
» 75g Schokolade (weiß)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig 150g Butter, mit 100g Zucker, 250g Mehl, 1 Ei, 1TL Backpulver und Zitronenschale verkneten, zur Kugel formen, in Folie wickeln, ca. 30min kühlen.

2. Für den Spritzteig 100g Butter mit 75g Zucker und Eigelb cremig rühren. 150g Mehl mit Mandeln und 1/2TL Backpulver mischen, unterrühren.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mürbeteig darauf ca. 4mm dick ausrollen. Mit der Orangenkonfitüre bestreichen. Spritzteig in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

4. Einen Streifen Teig rundum auf den Mürbeteigrand spritzen. Danach mit gleichmäßigem Abstand längs zwei parallele Streifen auf den Teigboden spritzen. Im Ofen ca. 15min backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

5. Die Zartbitterschokolade mit 2EL Sahne, die weiße Kuvertüre mit 1EL Sahne schmelzen. Dunkle Schokolade auf der Teigplatte verteilen, die weiße Schokolade darüber träufeln und mit einem Holzspießchen dekorative Muster ziehen. Fest werden lassen und in Quadrate schneiden.

Nährwerte: 110kcal/E2g/F6g/KH12g pro Stück

angelegt am: 20.07.2003 Rezept-Nr: 490

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke