REZEPT DES
MONATS
DEZEMBER

Marzipan-Nussecken mit Aprikose

Zutaten

für ca. 84 Stück

Mürbeteig

200 g	Butter, weich
75 g	Zucker
1	Prise Salz
275 g	SchapfenMühle Weizenmehl Type 550

Marzipan-Nuss-Schicht

200 g	Marzipanrohmasse
30 g	Weinbrand
400 g	Mandeln, gemahlen
150 g	Butter
100 g	Crème fraîche
150 g	Zucker
16 g	Vanillezucker (2 Pck.)

Aprikosen-Schicht

200 g	Aprikosenmarmelade

Dekor

	Schokoladenkuvertüre
25 g	Haselnüsse, gehackt

Zubereitung

Mürbeteig: Weiche Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Weizenmehl hinzugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Marzipan-Nuss-Schicht: Marzipan mit einer Gabel zerdrücken und mit Weinbrand verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Gemahlene Mandeln unterheben. Butter, Crème fraîche, Zucker und Vanillezucker in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Über die Nuss-Marzipan-Mischung geben und gleichmäßig vermischen.
Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Mürbeteig auf ein Backpapierzuschnitt legen, mit etwas Mehl bestäuben, ca. 0,3 mm dick ausrollen und aufs Backblech legen. Den Mürbeteig zuerst gleichmäßig mit Aprikosenmarmelade bestreichen, danach die Nussmasse gleichmäßig mit bspw. einer Teigkarte darauf verteilen und glattstreichen.
Ca. 20 - 25 Minuten backen und danach komplett auskühlen lassen.
In Quadrate von ca. 8 × 8 cm schneiden und diese dann diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen.

Dekor: Die Kuvertüre nach Anleitung schmelzen, die Nussecken damit verzieren und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Anschließend auskühlen lassen.

Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Zeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

Schapfen Mühle seit 1452

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Lerchenbergstraße 19 | 89160 Dornstadt
Tel.: +49 731 96746 - 0
info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de

Abonnieren Sie unseren Newsletter
für leckere Rezepte, tolle Angebote
und Neuigkeiten rund um die Mühle!
www.shop.schapfenmuehle.de/Newsletter