

MANDELTÖRTCHEN

Gebäck-Rezeptideen mit Marzipanrohmasse

Rezept-Nr. 02-04



Mürbteig

400 g	Puderzucker	
600 g	Butter	
200 g	Marzipan-Rohmasse M0 MM	Art. Nr. 015
150 g	Vollei	
1000 g	Weizenmehl (Type 405 oder 550)	

Marzipan-Rohmasse mit Butter und Puderzucker schaumig rühren; Vollei und Mehl nach und nach zugeben und zu einem glatten Mürbteig verarbeiten.

Mandelfüllung

1000 g	Marzipan-Rohmasse M0 MM	Art. Nr. 015
450 g	Kristallzucker	
200 g	Vollei	
50 g	Wasser	

Die Marzipan-Rohmasse mit den anderen Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten und nur leicht schaumig rühren. Die Füllung in die mit Mürbteig dünn (2 mm) ausgelegten Förmchen einfüllen und bei 180 - 190 °C ca. 20 Minuten backen und abkühlen lassen. Zuletzt die Mandeltörtchen aprikotieren, mit Fondant oder Zuckerglasur glasieren und mit gerösteten feinen Mandeln oder gehackten Pistazien dekorieren.