



# Mandelkarree

Marzipan im Quadrat (2 Bleche à 60 x 40 cm)

## Mürbeteig

300 g Zucker  
450 g Butter  
**150 g Marzipan-Rohmasse 0 aus  
Mittelmeermandeln  
M0 MM** Art.-Nr. 015  
120 g Vollei  
750 g Weizenmehl Type 550

## Marzipanschicht

**2400 g Marzipan-Rohmasse 0 aus  
Mittelmeermandeln  
M0 MM** Art.-Nr. 015

## Mandeldecke

**500 g Süße Mandeln gehobelt  
M HOB** Art.-Nr. 415  
250 g Eiweiß  
150 g Puderzucker

## Zum Bestreichen

400 g Aprikosenkonfitüre

## HERSTELLUNG

Aus Zucker, Butter, **Marzipan-Rohmasse**, Vollei und Mehl einen glatten Mürbteig herstellen und kühlen. Zwei Bleche (60 x 40 cm) mit 2 mm dünn ausgerollten Mürbteig belegen, leicht anbacken und noch heiß mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Anschließend die **Marzipan-Rohmasse** auf 3 mm ausrollen und auf den Mürbteig legen.

Für die Mandeldecke die goldgelb gerösteten und ausgekühlten, **gehobelten Mandeln** mit flüssigem Eiweiß und Puderzucker mischen. Die Mandelmasse auf die Marzipandecke geben, gleichmäßig glatt streichen und anschließend backen.

**Backen: Ober-/Unterhitze ca. 200 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

Das ausgekühlte Gebäck in Quadrate von 4 x 4 cm schneiden.

### Tipp

Die Mandelkarrees können mit dunkler Schokoladenkuvertüre abgesetzt werden, z.B. mit der **Dunklen Edel-Schokoladenkuvertüre, RATZEBURG**.



einfach

Rezept-Nr. 01-14

[www.lubeca-marzipan.de/rezepte](http://www.lubeca-marzipan.de/rezepte)