

Marzipanblätter

Für ca. 35 Stück

Zutaten

1	Vanilleschote	3	Eigelb
150 g	Mehl	3 EL	Amaretto (Mandellikör)
50 g	Zucker	2 EL	Schokoraspeln
1 Prise	Salz	200 g	Marzipanrohmasse
100 g	Butter	2 EL	Puderzucker

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Kühlzeit & Backzeit ca. 12-15 Minuten (200°C)

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Einen „Mehlvulkan“ herstellen (Mehl anhäufen & in der Mitte eine Mulde drücken). Zucker, Salz, Vanillemark sowie die Butter (in Flöckchen) auf dem Rand verteilen. Das Eigelb in die Mitte geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Den Teig kurz durchkneten, dann auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 30x22 cm ausrollen. Restliches Eigelb mit Amaretto verrühren, den Teig mit einem Drittel der Mischung bepinseln. Schokoladenraspel darauf streuen.
3. Die Marzipanrohmasse leicht durchkneten. Die Arbeitsfläche mit gesiebttem Puderzucker bestreuen. Die Marzipanrohmasse darauf zu einem Rechteck von 30x18 cm ausrollen. Auf die Mitte der Teigplatte legen und mit dem zweiten Drittel der Eigelbmischung bepinseln.
4. Die Teigplatte von der Längsseite vorsichtig zusammenrollen und auf die Nahtstelle legen. 30 Minuten kaltstellen. Dann mit einem scharfen Messer in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
5. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und mit der restlichen Eigelbmischung bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, auf der 2. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.