

Weihnachtsbacken Rezepte

Mannheimer Dreck

Anzahl: 25 - 30 Stück

Gattung: Backen, Mandel, Marzipan, Nuss, Weihnachten

100 g Marzipanrohmasse	10 g Lebkuchengewürz
100 g Gemahlene Haselnüsse	10 g Gemahlene Zimt
100 g Gemahlene Mandeln	5 g Gemahlene Nelken
100 g Löffelbiskuits	50 ml Schlagsahne
-zerbröselte	150 g Eiweiß
100 g Zitronat	150 g Zucker
-fein gehackt	30 Backblaten 5 cm Dm
30 g Mehl	100 g Halbitter-Kuvertüre
10 g Kakaopulver	100 g Helle Kuchenglasur

Marzipanrohmasse mit gemahlenen Haselnüssen, gemahlenen Mandeln, zerbröselten Löffelbiskuits, fein gehacktem Zitronat, Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz, gemahlenem Zimt, gemahlenen Nelken und Schlagsahne gut mit den Händen mischen, dabei das Marzipan zerbröseln.

Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und mit einem Holzlöffel unter die Nußmischung arbeiten. Die Masse mit einem Spritzbeutel Lochtülle Nr. 10 auf die Backblaten spritzen und ungefähr 5 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Bei 200° C im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten auf dem Grillrost backen, dann vollkommen kalt werden lassen.

Halbitter-Kuvertüre und helle Kuchenglasur grob zerkleinern und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gut verrühren. Die Oberseite der Makronen in die Kuvertüren-Mischung tauchen oder damit einpinseln, dann abtropfen lassen. Auf Backpapier setzen und fest werden lassen. Der Mannheimer Dreck hält sich luftdicht verschlossen 2-3 Wochen.