

Weihnachtsbacken Rezepte

Marzipan Haferflocken Cashewnuss Plätzchen

Gattung: Plätzchen, Marzipan, Nuss, Haferflocken, Weihnachten

100 g Haferflocken, extra zart	75 g dunkle Kuvertüre
- (ersatzweise	3 Essl. Honig
- Schmelzflocken	2 Essl. Amaretto
200 g Marzipanrohmasse	2 Essl. Grand Marnier
140 g Cashew-Nüsse	2 Essl. Sonnenblumenöl

Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Haferflocken darin unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und noch heiß mit der Hälfte des Honigs mischen und abkühlen lassen. Nüsse klein hacken und die Hälfte davon ohne Fett mit dem restlichen Honig in der beschichteten Pfanne zu Krokant rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Marzipan grob zerkleinern. Mit den restlichen Nüssen und den Haferflocken zu einem Teig kneten. Die Hälfte des Teiges mit Amaretto mischen, die andere Teighälfte mit Grand Marnier. Aus den beiden Teighälften je eine Rolle formen und gleich dicke Scheiben davon abschneiden. Die Amarettoscheiben zu Plätzchen flach drücken, die Grand-Marnier- Scheiben zu Kugeln drehen. Krokant zerkleinern und Plätzchen und Kugeln darin wälzen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Aus Butterbrotpapier eine kleine Tüte formen, Kuvertüre einfüllen, die Tütenspitze abschneiden und die Plätzchen und Kugeln mit Streifenmuster verzieren.