

Weihnachtsbacken Rezepte

Marzipanstangen

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Backen, Advent, Weihnachten

250 g	Marzipanrohmasse	1	Teel. Zitronensaft
200 g	Margarine	1	Ei
100 g	Zucker	250 g	Mehl
1	Pack. Vanillin	100 g	Speisestärke
1	Prise Salz	200 g	Kuvertüre

Marzipan mit Margarine, Zucker, Gewürzen und Ei schaumig rühren, zuletzt Mehl und Speisestärke hinzufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und 5 cm lange Stangen auf ein vorbereitetes Backblech spritzen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen. Abgekühlt die Enden der Marzipanstangen in aufgelöste Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

:Zusatz :

: : Backzeit

: : ca. 20 Minuten

: : Backen

: : Stufe 3 (200°C)

: : Vorbereitungszeit

: : ca. 20 Minuten