

Véronique Witzigmann

Freitag, 23. November 2018

Marzipan-Walnuss-Kekse

ergibt ca. 20 Plätzchen

Dauer: ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Süßes

Zutaten:

175 g	Mehl
75 g	Speisestärke
1 Pck.	Bourbon Vanillezucker
60 g	Zucker
165 g	kalte Butter
1	Ei
etwas	Puderzucker
200 g	Honigmarzipan (aus dem Bio-Laden)
225 g	Kirsch - oder Aprikosenkonfitüre
150 g	Bitterschokolade 55%
200 g	frische Walnusskernhälften

zusätzlich

etwas Mehl zum Teigausrollen

Zubereitung:

1. Auf einer Arbeitsplatte aus Mehl, gesiebter Speisestärke, Vanillezucker, Zucker, Butter und dem Ei einen Teig kneten.
2. Diesen in Klarsichtfolie einpacken und mindestens 20 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
3. Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Die Arbeitsfläche sowie das Nudelholz mit etwas Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen (ca. 3 mm). Dann aus dem Teig mit einem kreisförmigen Ausstecher Kekse von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und diese auf das vorbereitete Backblech legen.
5. Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 5-8 Minuten goldgelb backen.
6. Dann die Kekse vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Zum Fertigstellen der Plätzchen die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestäuben, darauf das Honigmarzipan ebenfalls dünn ausrollen und gleichgroß wie die Kekse mit dem runden Plätzchenausstecher ausstechen.
8. Die Konfitüre in einem Topf erhitzen. Zum Füllen jeweils mit einem Pinsel einen Keks mit der Marmelade bestreichen. Auf den noch feuchten Keks das Marzipangegenstück aufsetzen.
9. Die Bitterschokolade in kleine Stücke hacken und in einem Topf über einem heißen Wasserbad schmelzen.
10. Mit einem kleinen Löffel jeweils einen Klecks Schokolade in der Mitte des Marzipankeks platzieren und darauf eine Walnusshälfte setzen.
11. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Pro Plätzchen: 210 kcal / 879 kJ

18 g Kohlenhydrate; 6 g Eiweiß; 13 g Fett