



Marzipan-Ribisel-Polster

Zutaten:

Zutaten Mürbteig:

250 g Mehl
100 g zimmerwarme Butter
100 g Staubzucker
1 Ei
½ Pkg. Backpulver
½ Pkg. Vanillezucker

Außerdem:

200 g Marzipanrohmasse
passierte Ribiselmarmelade
Schokoladenglasur
zum Dekorieren/Bestreuen nach Wahl:
Mandelsplitter
Schokostreusel etc.

Zubereitung:

Alle Zutaten des Mürbteiges zügig zu einem Teig verarbeiten und im Kühlschrank überkühlen lassen, den Teig messerrückendick auswalken und gleichmäßige Quadrate mit 2x2 cm schneiden, im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 10 Minuten backen, auskühlen lassen, die Marzipanrohmasse auswalken, dies gelingt besser,

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

wenn man zum Ausarbeiten etwas Staubzucker auf die Arbeitsfläche und die Marzipanmasse siebt, ebenfalls Quadrate mit 2x2 cm schneiden. Nun die Polster zusammensetzen: Die Mürbteigkekse mit Ribiselmarmelade bestreichen, Marzipan aufsetzen, etwas antrocknen lassen, die Seite mit Marzipan in Schokoladenglasur tunken, sodass das Marzipan vollständig bedeckt ist, mit Deko nach Wahl verzieren.

Lagerung

Ungekühlt trocken in einer geschlossenen Dose, wobei zwischen den einzelnen Keksschichten Backpapier gelegt werden sollte, damit die Kekse nicht zusammenkleben.