

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Spritzgebäck mit Marzipanfülle

45 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung: 250 g Marzipanrohmasse, 250 g Preiselbeermarmelade, 35 g Amaretto.

Für den Spritzmürbteig: 220 g Butter (sehr weich), 80 g Staubzucker, Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone, 1 Packung echter Vanillezucker (oder Vanillemark von 1 Schote), Prise Salz, 1 Ei, 2 Eidotter, 280 g glattes Mehl, 15 g Stärkemehl.

Außerdem: 300-400 g temperierte Schokolade (oder Schokoladeglasurmasse)

Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung gemeinsam in der Küchenmaschine zu einer glatten Paste mixen. In einen Dressierbeutel füllen und später die Kekshälften damit zusammenkleben.

Für den Spritzmürbteig die Butter mit Staubzucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillezucker schaumig schlagen. Langsam das Ei und die beiden Eidotter einrühren. Zum Schluss die versiebte Mehl-Stärke-Mischung unterrühren.

Mit einer Sterntülle Bärenatzenartige Formen oder Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren und im Rohr bei 170 °C Heißluft in 10 bis 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und mit der Marzipanfüllung zusammenkleben.

Die Schokolade schmelzen und auf Eis bis ca. 32°C kaltrühren. Das gefüllte Spritzgebäck in die temperierte Schokolade tunken. Wenn die Glasur angezogen hat, die Kipferl in gut schließende Dosen füllen.