



MARZIPAN-CASSIS-STREIFEN

ZUTATEN: für ca. 40 Stück

Für den Teig:

200 g »Niederegger« Weißbrot
400 g Weizenmehl, Type 405
1 EL »Niederegger« Marzipan-Liqueur
50 g feiner Kristallzucker
1 Prise Salz
1 Msp. Nelkenpulver
1 Eigelb, Gr. M
230 g Butter, zimmerwarm
300 g schwarze Johannisbeermarmelade
20 g Puderzucker

ANLEITUNG:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Niederegger Weißbrot in feine Scheiben schneiden und mit Mehl, Niederegger Marzipan-Liqueur, Zucker, Salz, Nelken, Eigelb und Butter verkneten. Arbeitsfläche und Teig mit Mehl bestreuen. Teig halbieren und zu 2 Rollen mit je 30 cm Länge formen. Jeweils eine Rolle auf einen Bogen Backpapier legen. Die Rollen 20 cm breit auswalken.
3. Marmelade glatt rühren. Mittig auf die ausgerollten Teige geben und ca. 8 cm breit ausstreichen. Die Teigseiten zur Mitte hin einschlagen. Ein Backpapier auf ein Backblech ziehen. Auf der mittleren Schiene ca. 14 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und den zweiten Cassis-Teig ebenso backen. Noch heiß in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

