



LINZER KRÄNZE

ZUTATEN: für 20 Stück

Für den Teig:

100 g Niederegger Marzipan Weißbrot®
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
2 Pckg. Vanillezucker
2 Tropfen Bittermandelöl
1 Prise Salz
2 Eigelbe Gr. M
1 Ei, Gr. M
200 g Weizenmehl, Type 405
150 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Außerdem:

150 g Johannisbeergelee
25 g Kristallzucker
150 g Schokoladenglasur, dunkel

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen.
Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Niederegger Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob in eine Rührschüssel raspeln. Weiche Butter und Bittermandelöl dazu geben. Mit den Rührbesen des Handmixers ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Puderzucker, Vanillezucker und Salz zugeben und weitere ca. 4 Minuten schlagen. Eigelbe und Ei kurz unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Durchmesser) füllen. 40 Kränze mit 4 cm Durchmesser, mit etwas Abstand zueinander, auf die Bleche spritzen. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub schieben und ca. 14 Minuten hellbraun backen. Mit Umluft können beide Bleche in den mittleren und unteren Einschub geschoben und ca. 14 Minuten gebacken werden. Bleche abkühlen lassen.
4. Das Gelee mit Zucker in einen Topf geben und 1 Minute stark kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden.
Die Hälfte der umgedrehten Kränze mit Gelee bespritzen. Mit einem zweiten Keks belegen und leicht andrücken.
5. Die Schokoladenglasur im Wasserbad nach Packungsanleitung auflösen und in eine kleine Schüssel füllen.
Die Kränze an einer Seite in die Schokoladenglasur tauchen. Auf ein Backpapier legen und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

