



MARZIPAN-TRAUM

DOPPELDECKER-PLÄTZCHEN MIT KOKOS-MARZIPANCREME

ZUTATEN: für ca. 30 Stück

Für die Tupfen:

125 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 TL Vanillemark
40 g Zucker
125 g Mehl
30 g Speisestärke
100 g Kokosraspel

Für die Creme:

130 g Butter
2 EL Kokoscreme, zimmerwarm
60 g Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
95 g Niederegger Marzipan Klassiker®
ohne Schokolade

ANLEITUNG:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150 °C) vorheizen.
2. Für die Tupfen 125 g weiche Butter, Salz und das Vanillemark in eine Rührschüssel geben. Mit dem Mixer sehr schaumig schlagen. Zucker zugeben und weitere 4 Minuten schlagen. Mehl und Speisestärke vermischen und unter die Buttermischung kneten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø) füllen. Etwa 60 Tupfen (1 cm breit) mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche spritzen. Jeden Tupfen mit 1 Prise Kokosraspel bestreuen.
3. Ober-/Unterhitze: Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backofens schieben und bei 170 Grad etwa 9 Minuten sehr hell backen. Umluft: Beide Bleche in den oberen und unteren Einschub schieben und bei 150 Grad etwa 8 Minuten sehr hell backen.
4. Die Kekse abkühlen lassen und vom Backpapier lösen.
5. Für die Creme 130 g weiche Butter und Kokoscreme in eine vorgewärmte Rührschüssel füllen. Mit dem Mixer 4–5 Minuten sehr schaumig schlagen. 60 g Puderzucker und Bourbon-Vanillezucker unterschlagen. Marzipan in dünne Scheiben schneiden und portionsweise unterschlagen.
6. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø) füllen. Die Hälfte der Kekse umdrehen und mit einem Tupfen Kokoscreme bespritzen. Einen zweiten Keks darauf drücken. Ggf. die Ränder mit einem kleinen Messer glatt streichen und mit der Cremeseite in Kokosraspeln wälzen. Kühl stellen.
7. ½ Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur genießen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten / Backen: 9 Minuten bei Ober-/Unterhitze oder 8 Minuten bei Umluft

