

Banketstaaf

Zutaten:

1 Blätterteig (siehe separates Rezept oder fertiger Teig)
300 g Marzipan
1 Ei versprudeln und in 2 Schüsseln aufteilen
Gehobelte Mandeln
Puderzucker

Herstellung:

Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Marzipan kurz kneten, ein halbes Ei zufügen, noch mal kneten um die Paste glatter zu machen und 2 Rollen mit einer Länge von 30 cm herstellen.

Den Blätterteig ausrollen und in 2 Teile mit mindestens einer Länge von 36cm teilen.

In der Mitte des Blätterteigs die Marzipanrollen legen. Die kurzen Enden nach innen falten und das Marzipan der Länge nach einrollen. Der Blätterteig muss etwas überlappen. Damit sie schön zusammenkleben, die Enden mit versprudelten Ei bestreichen.

Nun die Banketstaaf mit dem restlichen Ei einstreichen, den gehobelte Mandeln bestreuen und ca. 30 Minuten lang goldbraun backen und auf einem Gitter abkühlen.

Tipp:

1. Sie können auch etwas Zimt durch die Mandelpaste mischen.
2. Sie können auch einen Buchstaben oder eine Form erstellen statt einer Rolle.

