

Mandel-Marzipan-Törchen

Mürbeteig:

Zutaten:

100g Butter, kalt in Würfel
100g Puderzucker gesiebt
1 Ei (50g)
250g Mix C
1g Salz (in sehr wenig Wasser auflösen!)
etwas Vanille-Aroma
etwas Butter-Aroma
etwas Zitronen-Aroma

Herstellung:

Butter, Salzwasser, Zucker und die Aromen so lange verkneten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

Dann die Eier unterlaufen lassen und das Mehl unterkneten bis ein homogener Teig entstanden ist.

Bitte nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brandig wird (er hält nicht mehr zusammen und wird bröckelig).

Den Teig dann für 30 min gut eingepackt in den Kühlschrank legen.

Franchipan-Masse:

Zutaten:

175g Marzipan-Rohmasse
125g Butter weich
120g Zucker
1 Ei
100g Eiweiß oder Ei (je nach Wunsch)
130g Farina
Prise Salz
Prise Zitrone
etwas Bittermandel-Aroma

Version 03

Copyright by Oliver Welling

Herstellung:

Marzipan, Butter, Aromen und Zucker leicht schaumig rühren (**nicht zu stark, da sonst die Masse auskocht beim Backen**). Dann das Ei, das Eiweiß abwechselnd mit Farina unterlaufen lassen (auf langsamer Stufe).

Herstellung der Törtchen:

Zutaten:

Franchipan-Masse

Mürbeteig

Muffin-Formen

1 Packung gehobelte Mandeln

Herstellung:

Den Ofen auf 175°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Muffinformen dünn fetten mit z.B. Trennspray (Backspray) und dann den Mürbeteig auf eine maximale dicke von 3 bis 5 mm ausrollen und die Muffinformen damit auslegen. Darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen ist am Boden und der Rand oben dicht anliegt.

Anschließend die Masse bis kurz unter den Rand in die Formen einfüllen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Die Törtchen so lange backen, bis sie obendrauf gold-braun bis braun sind.

Nach dem Backen die Törtchen ca. 15 min auskühlen lassen, da sie direkt nach dem Backen sehr zart sind. Dann ausformen und zu ende auskühlen lassen.

Wer möchte kann sie noch mit Zuckerglasur oder Marmelade abglänzen.