

Marzipanfüllung

Zutaten:

500g Marzipan-Rohmasse

150g Back-Margarine

150g Kristallzucker

1 Ei

75g Mix C

1 Ampulle Bittermandelaroma

Herstellung:

Marzipan-Rohmasse mit dem Zucker und dem Bittermandelaroma in der Maschine verkneten und anschließend das Ei unterlaufen lassen und zum Schluss das Mehl drunter geben.

Zum Schluss dann nach und nach die Margarine mit unterlaufen lassen so kurz wie möglich.

Die Masse sollte locker und streichfähig sein.

Reicht für einmal das Hefeteigrezept.

Kann für Schnecken oder Taschen benutzt werden oder für Rosenkuchen und Striezel/Zöpfe und vieles andere mehr.