

Marzipan-Blüten aus dem Thermomix



 45 Min. + Backzeit

 leicht

 ca. 80 Stück

© Marzipan-Blüten - Rezepte mit Herz

Nussige, leckere Plätzchen für eure Weihnachtsbäckerei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	400 g	Mandelkerne ohne Haut
<input type="checkbox"/>	2	Eiweiße
<input type="checkbox"/>	20 g	Rosenwasser (aus der Apotheke)
<input type="checkbox"/>	10	Tropfen Bittermandelöl
<input type="checkbox"/>	2 EL	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	80	kleine Backblaten
<input type="checkbox"/>	50 g	rotes Johannisbeergelee

Zubereitung

1. Zucker im Mixtopf 10 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen und mit dem Spatel nach unten schieben. Mandeln zufügen und 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
2. Eiweiße, Rosenwasser, Bittermandelöl sowie Stärke dazugeben und mithilfe des Spatels 40 Sek./Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Speisestärke zugeben. Ist er zu fest, noch etwas mehr Rosenwasser unterkneten.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Teig in eine Kekspresse geben und jeweils 5 kleine Tupfen so auf die Backblaten spritzen, dass sie die Form einer Blume bilden. Johannisbeergelee in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und jeweils etwas Gelee in die Mitte der Kekse spritzen.
5. Marzipan-Blüten auf den Backblechen verteilen und nacheinander im heißen Ofen (bei Umluft gleichzeitig) 12-15 Minuten backen. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 45 kcal – 1 g E – 3 g F – 3 g KH