





Marzipan-Kandis-Herzen

Knusprige Zuckerrübenplätzchen mit Kandis für die Weihnachtszeit

etwa 50 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Sirup-Teig:
125 g Zuckerrübensirup
100 g Butter
25 g Zucker
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
200 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Natron
50 g Grümmelkandis

Zum Verzieren:
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Vorbereiten:

Sirup, Butter und Zucker in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen), bis alles gelöst ist. Masse abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Sirup-Teig:

Marzipan raspeln. Mehl mit Natron in einer Rührschüssel mischen. Marzipan, Sirupmasse und Grümmelkandis zugeben. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen nochmals durchkneten. Teig portionsweise etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit einem Herzausstecher (Ø 5 cm) Herzen ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Minuten

Herzen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



- ③ **Verzieren:**
Plätzchen mit der Zuckerschrift verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen können die Plätzchen etwa 4 Wochen aufbewahrt werden.

