

Weihnachtsbacken Rezepte

Festliche Fürstenschnitten

Anzahl: 32 Stück Gattung: Backen, Kuchen, Marzipan, Schokolade, Weihnachten

250 g	+ 125 g Mehl	300 g	Marzipan-Rohmasse
100 g	+ 200 g Zucker	125 g	Speisestärke
	Salz	1/2 Pack.	Backpulver
125 g	Kalte + 200 g weiche	200 g	Himbeer-Konfitüre
	- Butter/Margarine	400 g	Halbbitter-Kuvertüre
7	Eier (Gr. M)	50 g	+ etwas Puderzucker
	Fett und Mehl für die		Einige Goldperlen
	- Fettpfanne		Backpapier

1. 250 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 g Fett in Stückchen und 1 Ei in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausfetten und mit Mehl bestäuben. Mürbeteig darauf gleichmäßig ausrollen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen.
3. Inzwischen 200 g Marzipan in eine Schüssel raspeln. Mit 200 g Zucker, 200 g Fett und 1 Prise Salz cremig rühren. 6 Eier nacheinander zugeben und schaumig schlagen. 125 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
4. Konfitüre auf den heißen Mürbeteigboden streichen. Marzipanmasse darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Den Kuchen auf der Fettpfanne auskühlen lassen.
5. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Kuchen in ca. 5x8 cm große Schnitten schneiden. Mit beiden kurzen Enden in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen. Auf Papier oder Folie trocknen lassen.
6. 100 g Marzipan raspeln und mit 50 g Puderzucker verkneten. Auf Puderzucker ausrollen. Weihnachtliche Motive wie Sterne, Glocken usw. ausstechen. Mit Rest Kuvertüre auf die Schnitten kleben. Mit Perlen, Konfitüre und Puderzucker verzieren.

:Zubereitungszeit: 1 3/4 Std. (Wartezeit 1 1/2 Std.)