

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Weihnachtszeit

Marzi's

Zutaten: 100 Gramm getrocknete Datteln (ohne Stein), 20 Gramm weiche Butter, 1 Esslöffel brauner Rum, 25 Gramm gemahlene Mandeln, 250 Gramm Marzipanrohmasse, 1 Ei (Gr. M), 60 Gramm und etwas Puderzucker, 30 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Schlagsahne, Backpapier

- Datteln grob hacken. Mit Butter und Rum zu einer cremigen Masse verarbeiten (Pürriergerät). Mandeln unterrühren
- Dattelcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und beiseite stellen
- Marzipan würfeln
- Ei trennen. Eiweiß, 60 g Puderzucker, Mehl und Marzipan mit den Knethaken des Rührgeräts zu einer glatten Masse verkneten
- Ofen vorheizen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: s. Hersteller). Ein Backblech mit Backpapier auslegen
- Teig dritteln. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche jeweils zu einem Strang (ca. 40 cm lang; 1,5 cm Ø) formen.
- In die Teigstränge mit dem Stiel eines Kochlöffels längs jeweils eine Rille drücken. Eigelb und Sahne verquirlen. Teigstränge dünn damit einstreichen. Dattelcreme in die Rillen spritzen. Teigstränge in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und auf das Blech legen.
- Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.
- Auf Kuchengittern auskühlen lassen

