Mandelecken mit Marzipan



Neulich hatte ich urplötzlich gewaltige Lust auf Nussecken. Beim Stöbern auf Pinterest stolperte ich dann wieder einmal über die sagenhaften Fotos vom Zungenzirkus, darunter auch welche mit Nussecken*. Als ich dann las, dass Jörg Crème fraîche und Marzipan verwendet, war die Sache entschieden, denn von beidem hatte ich noch Reste da.
Allerdings lagen in der Vorratskammer nur Mandeln und keinerlei Nüsse, also wurden kurzerhand Mandelecken daraus. Sie sind unglaublich saftig und schmecken herrlich nach Mandeln und Marzipan – ein bisschen wie dieses italienische Mandelgebäck, nur in Eckenform, viel saftiger und mit Schokolade.

Mandelecken mit Marzipan



Für ca. 40–45 Stück:
Nussbelag
300 g Mandeln, gemahlen
100 g Mandeln, gehackt
100 g Mandelnblättchen
100 g Zucker
120 g Butter
100 g Crème fraîche
5 Tropfen Bittermandelaroma
200 g Marzipan
2 Eiweiß
Mürbeteig
340 g Mehl
160 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelbe
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
2–4 EL kaltes Wasser
4 EL Johannisbeergelee
Außerdem:
350 g dunkle Kuvertüre

Eine Form von ca. 25×35 cm (oder einen Backrahmen auf diese Größe einstellen) mit Backpapier auslegen.
Für den Teig alle Zutaten (bis auf das Johannisbeergelee) rasch zu einem glatten Teig zusammen kneten.
Den Mürbeteig ausrollen und den Boden im Backrahmen damit auslegen.
Für ca. 30 min kalt stellen.
Für den Belag das Marzipan möglichst klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen.
Zucker und Crème fraîche in den Topf rühren und noch mal zum Kochen bringen.
Von der Herdplatte ziehen und Marzipan einrühren, dann Mandeln und Bittermandelaroma dazu geben. Rühren bis sich das Marzipan vollständig gelöst hat.
Die Masse ein paar Minuten abkühlen lassen, dann zügig das Eiweiß unterrühren.
Backofen auf 175° Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Johannisbeergelee auf dem Mürbeteig verstreichen. Den Belag mit einem Löffel in kleinen Klecksen auf dem Gelee verteilen und mit einem nassen Löffelrücken glatt streichen.
Für ca. 25 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein. Auskühlen lassen.
Den Kuchen drei Mal längs und 5 Mal quer in ca. 6 cm breite Streifen schneiden, sodass Quadrate entstehen. Diese schräg halbieren.
Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Mandelecken mit den Kanten vorsichtig eintauchen. Überschüssige Schoko mit einem Löffelrücken etwas abstreifen.
Auf einen Bogen Backpapier legen und trocknen lassen.
Die Mandelecken halten sich in einer Dose im Kühlschrank einige Tage ohne trocken zu



werden.

Für alle Naschkatzen mit Nussallergie sind diese Mandelecken natürlich perfekt. Wer lieber Nüsse mag, ersetzt die Mandeln oder einen Teil davon – oder probiert mal mein altes Nussecken-Rezept aus (das ist sogar vegan!). In welcher Form auch immer, solche Ecken schmecken eigentlich immer und gerade jetzt, wo trotz herrlichstem Wetter der Herbst spürbar wird, bekomme ich wieder mehr Lust auf warme Aromen wie Mandeln, Nüsse, Schokolade… Seelenfutter eben.
Ist das bei euch auch so?
Ich wünsche euch einen entspannten Abend und eine schöne erste Oktoberwoche!
Eure Judith

Mandelecken mit Marzipan



* *Beitrag enthält Werbung, da Blogger-Nennung*



Share on Facebook
0
Share on Pinterest
1
Send email