



Mandeltaler

mit Marzipan

ERGIBT CA. 15STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40MIN.

BACKZEIT: CA. 20-25MIN.

ZUTATEN

Für den Boden:

250g Butter, weich

130g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

2 Eier

400g Mehl

100g Mandeln, gemahlen

1/2 TL Backpulver

zum bestreichen:

150g Aprikosenmarmelade

Für die Marzipanschicht:

100g Butter, weich

80g Puderzucker

250g Marzipanrohmasse

4 Eier

30g Cranberries

30g Kirschen, kandiert

50g Mandeln, gehobelt

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Ofen auf 180°C O/U vorheizen.

Stelle den Backrahmen (30x37cm) mit einem Backpapier auf ein Backblech.

2. Schritt

Für den Teig, verrühre die Butter mit dem Zucker, Salz und der Vanille und füge nacheinander die Eier hinzu. Gib das Mehl, Backpulver und die Mandeln langsam dazu und verknete den Teig. Drücke den Teig flach in die Form hinein. Stich den Boden mit einer Gabel ein und stelle ihn kalt.

3. Schritt

Für die Marzipanschicht, verrühre die Butter mit dem Puderzucker ca. 2-3min. weiss cremig. Verzupfe den Marzipan und gib ihn nach und nach zur Masse hinein.

Füge die Eier nacheinander hinzu.

4. Schritt

Gib die Aprikosenmarmelade auf den gekühlten Boden und verstreiche sie gleichmässig. Verteile die Marzipanschicht gleichmässig darüber.

Hacke die Cranberries und Kirschen grob und verteile sie mit den Mandeln über die Masse. Backe den Kuchen für ca. 20-25 Minuten. Nimm ihn heraus und lasse ihn komplett abkühlen.



Mandeltaler

mit Marzipan

ZUTATEN

Für die Dekoration:

- 1 Beutel Schokoladenglasur, hell
- 1 Beutel Schokoladenglasur, dunkel

ZUBEREITUNG

5. Schritt

Mit einem runden Ausstecher von ca. 8cm den Kuchen vorsichtig ausstechen.

6. Schritt

Schmelze die beiden Schokoladenglasuren miteinander im Wasserbad und filiere die Glasur über die Hälfte der Rondellen.

Tipp:

Haltbarkeit ca. 2-3 Tage

