Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
15. Dezember

Weiter geht es mit der stellv. Ortsbäuerin Gabriele Braun aus Seiboldsdorf – sie stellt ihre Marzipan Trüffel Herzen vor

Zutaten

240 g Butter
90 g Puderzucker
5 Tropfen Bittermandelöl
70 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
270 g Mehl
Marzipan
Aprikosenmarmelade
Schokolade zum verzieren
Pistazien

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Mandeln Mehl und Bittermandelöl unterkneten. Den Teig für eine Stunde kühl stellen. Teig auswellen und Herzen ausstechen. Bei 180°C ca. 5-7 Min Backen.

Aprikosenmarmelade und Marzipan zu einer cremigen Masse verrühren und immer zwei Herzen damit zusammenkleben.

Zum verzieren 1/2 Herz in Schokolade tauchen und mit Pistazien verzieren.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht stellv. Ortsbäuerin Gabriele Braun