

Marzipanhörnchen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe

25 g Zucker

1 gestr. TL Salz

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

Füllung:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-
Decke

Zum Bestreichen:

etwa 1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

3 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig zu einem großen Kreis (Ø etwa 35 cm) ausrollen.

4 Füllung:

Kuvertüre in grobe Stücke hacken. Marzipan-Decke abrollen, mit Trägerfolie mittig auf den Teig legen (Folie oben!), fest andrücken und Folie abziehen. Teig in 16 gleich große Tortenstücke schneiden (Abb. 1).

5 Kuvertüre auf der breiten Seite auf dem Marzipan verteilen. Jedes Tortenstück zur Spitze hin aufrollen (Abb. 2) und so auf das Backblech legen, dass die Spitze unten liegt. Hörnchen mit Milch bestreichen und an einem warmen Ort nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

Hörnchen mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, lauwarm servieren oder erkalten lassen.



Abb. 1



Abb. 2



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hörnchen schmecken auch nur mit Marzipanfüllung.
- Die Hörnchen sind einfriergeeignet.

