

Mandel-Schoko-Kreise

Zutaten (ca. 20 Stück):

- 1 Ei
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g Puderzucker
- 6 Tröpf. Bittermandel-Aroma (kann ggf. auch weggelassen werden)
- 2 EL Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver (oder Alternativprodukt) 20 Backoblaten (Durchmesser ca. 5 cm)
- 2-3 TL Mohn 1 EL Milch
- 50 g Mandelplättchen
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre (als histaminarme Variante empfehle ich weiße Schokolade, da der Kakaoanteil geringer ist!)
- Backpapier

Anleitung:

1. Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
2. Ei trennen, Marzipan, Puderzucker, Bittermandel-Aroma und Eiweiß mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl unterkneten. In einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen. Backoblaten darauf verteilen. Marzipanmasse flach auf die Oblaten spritzen. Eigelb und Milch verquirlen. Plätzchen damit bestreichen und mit Mandelplättchen bestreuen. Mandelplättchen etwas fest und die Plätzchen dabei etwas flacher drücken. Kreise ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Plätzchen zur Hälfte hineintauchen und auf ein

Kuchengitter abtropfen lassen. Plätzchen ca. 20 Minuten kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist oder längere Zeit (am besten über Nacht) außerhalb des Kühlschranks fest werden lassen.

Quelle: Back-Hits - Die neuesten Plätzchen, Torten und Kuchen für Weihnachtsfest Nr. 01/2014