

Rezept

Schoko-Marzipan-Kometen

Ein Rezept von Schoko-Marzipan-Kometen, am 04.12.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	100 g Butter
150 g Puderzucker	1 Ei
200 g gemahlene Haselnüsse	100 g Mehl
200 g Marzipanrohmasse	100 g Puderzucker
1 Tropfen Bittermandelöl	1 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
100 g Johannisbeergelee	feiner Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter mit Puderzucker und Ei schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade unterheben und zum Schluss die Haselnüsse und das Mehl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie 3-4 mm dick ausrollen. Kometen ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 8-10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Für die Verzierung Marzipan, Puderzucker und Bittermandelöl verkneten. Mit Lebensmittelfarbe rosa färben und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie 3-4 mm dick ausrollen. Kometen ausstechen.
4. Johannisbeergelee erwärmen. Die Plätzchen damit bestreichen und mit den Marzipankometen belegen. 2-3 Std. trocknen lassen, mit Zucker bestreuen.