

Rezept

Walnuss-Marzipan-Würfel

Ein Rezept von Walnuss-Marzipan-Würfel, am 07.11.2024

Zutaten

2 Eier	200 g Mehl
80 g feiner Zucker	1 Prise Salz
100 g geschälte gemahlene Mandeln	150 g kalte Butter
1 unbehandelte Orange	100 g Zitronat
100 g Orangeat	200 g Walnuskerne
100 g ungeschälte gemahlene Mandeln	100 ml Cointreau
200-220 g Puderzucker	2 EL Zitronensaft
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Mehl, Zucker, Salz und Mandeln auf eine Arbeitsfläche häufeln, in die Mitte ein Mulde drücken. Die Eigelbe hineingeben. Die Butter in Stückchen darauf verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Belag die Orange heiß waschen, trockenreiben und die Schale dünn abreiben. Zitronat und Orangeat im Blitzhacker zerkleinern. Walnuskerne sehr fein mahlen, mit gemahlene Mandeln dazugeben. Die Eiweiße kurz aufschlagen. Mit Cointreau, 100 g Puderzucker und Orangenschale zur Nussmischung geben und verarbeiten.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig flach drücken. Einen großen Gefrierbeutel seitlich aufschneiden und auf einen feuchten Lappen legen. Mürbeteig zwischen den Beutelhälften zu einem Rechteck von ca. 25 x 35 cm ausrollen. Die Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Nussmasse auf den Teig geben und mit einem Spatel glatt streichen, diesen immer wieder in kaltes Wasser tauchen. Im Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Die Teigplatte herausnehmen, vom Blech ziehen und etwas abkühlen lassen.
5. Restlichen Puderzucker mit Zitronensaft und 2 EL Wasser verrühren. Den Guss auf den warmen Kuchen streichen und auskühlen lassen. Die Ränder gerade abschneiden. Den Kuchen in ca. 2 x 2 cm große Quadrate schneiden. In einer Blechdose zwischen Schichten von Pergamentpapier aufbewahren. So halten sich die Würfel ca. 4 Wochen.