

Rezept

Walnussblumen mit Marzipan

Ein Rezept von Walnussblumen mit Marzipan, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Teig

100 g kalte vegane Pflanzenmargarine	60 g Walnusskerne
160 g Mehl	50 g Puderzucker
1 TL Apfelmark (Glas)	

Für Füllung und Deko

200 g Marzipanrohmasse	160 g Himbeerkonfitüre (ersatzweise andere rote Konfitüre)
60 g vegane Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaogehalt)	40 Walnusshälften

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	Ausstecher (Blume, 4 cm Ø)
-------------------	----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 6 g F, 2 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Margarine 1 cm groß würfeln, Walnüsse fein mahlen. Walnüsse, Mehl, Puderzucker, Apfelmark und Margarinewürfel in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer dicken Platte formen, in eine verschließbare Box legen oder in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren und jede Portion auf der gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher ca. 80 Kekse ausstechen und auf die Bleche legen. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) je 8-9 Min. backen, dabei jedoch nicht dunkel werden lassen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Das Marzipan zwischen zwei Bögen Backpapier sehr dünn ausrollen und mit dem Ausstecher 40 Blumen ausstechen. Die Hälfte der Kekse auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen und je 1 Marzipanblume darauflegen. Dann die übrigen Kekse auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen und auf das Marzipan setzen. Ca. 30 Min. trocknen lassen.
4. Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Oberseite der Kekse mit Schokolade bestreichen, je 1 Walnusshälfte daraufsetzen und mindestens 3 Std. trocknen lassen. Zum Aufbewahren in eine Blechdose schichten und kühl lagern.