

# Helenschnitten mit Marzipan

Zutaten (für ein Blech):

300 g kalte Butter

3 Eier

3 Eigelb

220 g Puderzucker

550 g Mehl

150 g gemahlene Mandeln

150 g Schokoladenraspel (Zartbitter)

3 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

300 g Marzipanrohmasse

3 Eiweiß

Für die Glasur:

250 g Puderzucker

1 TL Zimt

3 EL Rum

3 EL Wasser



Zubereitung:

1) Kalte Butter, Eier, Eigelb, Puderzucker, Mehl, gemahlene Mandeln, Schokoladenraspel und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten.

Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl unterkneten.

Nun den Teig für 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2) Für die Füllung die Marzipanrohmasse und das Eiweiß in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab zu einer klümpchenfreien Masse mixen.

3) Den Backofen vorheizen auf 175°C Heißluft.

4) Den Teig in zwei gleich große Teile teilen.

Den ersten Teil des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, so dass er ungefähr die Größe eines Backblechs hat.

Die Teigplatte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Darauf die Marzipan-Masse streichen.

Nun den zweiten Teil des Teigs ebenfalls ausrollen, auf die Marzipan-Masse auflegen und leicht andrücken.

Mit einer Gabel ein paar Mal in den Teig stechen, damit beim Backen keine Luftblasen entstehen.

5) Im vorgeheizten Backofen ca. 15 - 20 Minuten backen.

Danach auf dem Backblech abkühlen lassen.

6) Für den Guss den Puderzucker, Zimt, Rum und Wasser gut verrühren.

Diesen auf die gebackene Teigplatte aufstreichen und trocknen lassen.

Danach in ca. 2 x 5 cm große Streifen schneiden.