



Marzipan-Hefe-Stangen

Zutaten

Menge	Zutat
Masse	
1 Würfel	Germ (Hefe)
60 g	Kristallzucker
100 ml	Wasser
340 g	Mehl glatt
50 g	Margarine halbfett (bis 40% Fett)
1 Prise	Salz
Creme	
60 g	Marzipan (200g/28g Fett)
30 ml	Wasser

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Hefe (5 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	1.	1 Würfel Germ (Hefe) zerbröckeln und mit 1 TL Kristallzucker in 100 ml Wasser (lauwarm) in einem Glas auflösen.
Vorteig (15 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	2.	Vorbereitete Hefe mit 20 g Mehl glatt vermischen und diesen Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt zirka 15 Minuten gehen lassen.
Masse (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	3.	320 g Mehl glatt in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefemischung hineingeben und das Ganze nun vermischen.



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Masse (30 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	4.	50 g Margarine halbfett (bis 40% Fett) 1 Prise Salz und 60 g Kristallzucker in die Schüssel dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten und weitere zirka 30 Minuten gehen lassen.
Teig Vorbereitung (20 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	5.	Teig erneut gut durchkneten. Saubere Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf rechteckig in zirka (15 x 40 cm) ausrollen und zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.
Backrohr		
<input type="checkbox"/>	6.	Das Backrohr nun auf 180°C vorheizen.
Creme (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	7.	60 g Marzipan (200g/28g Fett) mit 30 ml Wasser in einem Topf erwärmen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
Back Vorbereitung (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	8.	Teig nun mit Marzipan-Creme bestreichen. Von der langen Seite her nun zusammenklappen und in 20 Streifen schneiden.
Backen (20 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	9.	Diese Streifen nun jeweils ineinander etwas verdrehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im Backrohr bei 180°C auf mittlerer Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Stangen auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Pro Stück 3 Smart Points.

Wer gerne mehr Marzipan-Geschmack hat, kann natürlich entsprechend mehr Marzipan-Creme machen.



Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Zeitskategorie**
Lang
- **Nährwert**
- **Punkte**
60
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
2 Stunden
- **Preiskategorie**
Mittel