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)
☐
1.

1 Würfel 1Germ (Hefe) zerbröckeln und mit
1 TL 1Kristallzucker in
100 ml 100Wasser (lauwarm) in einem Glas auflösen.

Vorteig (15 Minuten)
☐
2.

Vorbereitete Hefe mit
20 g 20Mehl glatt vermischen und diesen Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt zirka 15 Minuten gehen lassen.

Masse (10 Minuten)
☐
3.

320 g 320Mehl glatt in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefemischung hineingeben und das Ganze nun vermischen.

Masse (30 Minuten)
☐
4.

50 g 50Margarine halbfett (bis 40% Fett)
1 Prise 1Salz und
60 g 60Kristallzucker in die Schüssel dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten und weitere zirka 30 Minuten gehen lassen.

Teig Vorbereitung (20 Minuten)
☐
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
☐
6.

Das Backrohr nun auf 180°C vorheizen.

Creme (10 Minuten)
☐
7.

60 g 60Marzipan (200g/28g Fett) mit
30 ml 30Wasser in einem Topf erwärmen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Back Vorbereitung (10 Minuten)
☐
8.

Teig nun mit Marzipan-Crme bestreichen. Von der langen Seite her nun zusammenklappen und in 20 Streifen schneiden.

Backen (20 Minuten)
☐
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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Lang

- **Zeit**

  2 Stunden

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Mittel

- **Punkte**

  60

Zurück zur Liste