

# Marzipanrouladen

## Einkaufsliste:

- 160 g glutenfreies Mehl
- 1 Eier
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- 600 g Marzipanrohmasse
- 1 Eigelb + 2 EL Sahne
- weiße, ganze Mandeln



Das Rezept ergibt ca. 100 fertige Plätzchen. Achte unbedingt auf die zusätzlichen Tipps im Blogbeitrag - das Rezept ist nicht ganz einfach, aber die Mühe lohnt sich!

Für den Teig 130 g glutenfreies Mehl, Ei, Butter in Stückchen, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale in eine große Schüssel geben. Auf einem Backbrett wird das sonst eine ziemlich klebrige Angelegenheit. Die Vorarbeit kann gerne ein Handrührgerät mit Knethaken machen, jedoch sollte der Teig zum Schluss mit den Händen durchgearbeitet werden um für die Konsistenz ein Gefühl zu haben und die 30 g Mehl, die noch übrig sind unter zu kneten. Je nach Größe des Ei´s kann es sein, dass man nicht alles braucht. Glutenfreies Mehl zieht viel Flüssigkeit und der Teig könnte zu trocken werden.

Wenn der Plätzchenteig nur noch leicht an den Händen klebt und insgesamt eine geschmeidige Kugel bildet, ist er richtig und kann für einige Zeit - am besten über Nacht - in den Kühlschrank.

Jetzt wird zuerst aus jeweils 200 g Marzipan eine ca. 35 cm lange Wurst mit den Händen gerollt (die Menge ergibt 3 Stück) - die drei Marzipanstangen sollten alle gleich lang sein und auf das Backblech passen.

Nun wird der Teig in drei gleiche Teile aufgeteilt und nacheinander auf der bemehlten Arbeitsfläche auf die Länge der Marzipanstangen (ca. 35 x 10 cm) ausgerollt. Die Marzipanstangen werden nun nacheinander in den Plätzchenteig eingewickelt. Unbedingt darauf achten, dass der Teig eng anliegt und der Anfang und das Ende gut mit den Fingern angedrückt wird. Die Rouladen werden jetzt einzeln in Frischhaltefolie oder ähnliches gewickelt und für 1 Stunde in das **Gefrierfach** gelegt. Das funktioniert sehr gut mit einem Tablett oder Holzbrett, da sich die Stangen nicht verformen sollten.

Währenddessen können die Mandeln vorbereitet werden. Entweder kauft man die bereits blanchierten, weißen Mandeln, oder man macht das selbst.

Dazu werden ca. 60 Mandeln in einen kleinen Topf gegeben und mit kochendem

Wasser übergossen. Nach 5 bis 10 Minuten die Mandeln in ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Danach kann man die Mandeln ganz leicht aus der braunen Schale drücken.

Nun werden die Mandeln mit einem Messer halbiert, dann halten sie besser auf der Marzipanroulade.

Der Ofen kann jetzt auf **175° C** Umluft vorgeheizt werden.

Die gut durchgekühlten Marzipanstangen werden jetzt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt und mit der Mischung aus Eigelb und Sahne bestrichen. Dadurch tauen sie leicht an und man kann die Mandelhälften gut andrücken. Dies sollte mit kleinem Abstand erfolgen, dann kann man die Rollen anschließend besser schneiden.

Die Plätzchen werden bei 175° C Umluft für 15 – 20 Minuten gebacken.

Danach auf dem Backblech etwas auskühlen lassen, aber noch warm in Scheiben schneiden.

Zum vollständigen Auskühlen gibt man sie auf ein Gitter und bewahrt sie anschließend in einer luftdichten Plätzchendose auf.

Viel Spaß in der Weihnachtsbäckerei!

Eure:

