Artikel vom 27.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:59 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schnelle-marzipanlebkuchen

Schnelle Marzipanlebkuchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 40 Stück):

200 g Studentenfutter

400 g gekühltes Marzipan

4 Eiweiß (Größe M)

200 g Zucker

200 g gemahlene Haselnusskerne

2 TL Lebkuchengewürz

¼ TL Hirschhornsalz

Dekoration: 200 bis 300 g Zartbitterschokolade, 40 Nüsse/Nusstücke

Zubereitung:

Das Marzipan mit einer Reibe zerkleinern und mit den Eiweißen und dem Zucker in der Küchenmaschine 10 Minuten auf niedriger Stufe cremig rühren. Inzwischen Studentenfutter kleinhacken, mit den Haselnusskernen und dem Lebkuchengewürz vermischen. Das Hirschhornsalz mit 1 TL lauwarmem Wasser anrühren. Alle Zutaten zur Marzipanmasse geben und alles kurz verrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft 10 bis 14 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Lebkuchen in die geschmolzene Schokolade tauchen oder damit beträufeln und darauf jeweils eine Nuss oder ein Nussstück daraufsetzen.

Kathrin Fries