

MARMORTALER



MARMORTALER

Schwierigkeitsgrad: normal

Daraus kannst du ca. 40 Taler backen | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 75 g Marzipanrohmasse
- 175 g Butter
- 80 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3-4 EL Kakao



1508

ZUBEREITUNG

79 Kcal	1 Gramm	8 Gramm	5 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Schneide das Marzipan und die Butter in kleine Stückchen. Die gibst Du in eine Rührschüssel und rührst sie mit den Quirlen des Handrührgerätes schön cremig. Dann gibst Du den SweetFamily Puderzucker, den Vanillezucker, das Mehl und Salz dazu. Rühre alles zu einem glatten Teig.

2. Am Ende darfst Du noch ein bisschen mit den Händen kneten: Teile den Teig in zwei Hälften. Knete nun den Kakao in die eine Hälfte. Wenn er zu trocken wird, kannst Du ein paar Tropfen Wasser oder Milch zugeben. Und jetzt machst Du den Marmor: Knete den dunklen und den hellen Teig rasch zusammen - nur nicht zu doll, sonst wird er einfach hellbraun. Mache 4 Teigportionen und forme aus jeder eine etwa 5 cm dicke - Mami fragen - Rolle. Wickel sie in Folie ein und lege sie für etwa ½ Stunde in den Gefrierschrank.

3. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Belege zwei Backbleche mit Backpapier. Die kalten Teigrollen lassen sich jetzt ganz einfach in gleichmäßige Scheiben von etwa ½ cm Dicke schneiden. Verteile sie auf die Bleche. Die Taler im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.