

MARZIPAN-BAILEYS-KEKSE



MARZIPAN-BAILEYS-KEKSE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 40 Stück | 90 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für die Kekse:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 175 g weiche Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke

Für die Füllung:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 50 g Schlagsahne
- 60 ml Baileys (irischer Whiskey-Sahnelikör)
- 40 g weiche Butter

Für den Guss:

- ca. 200 g Zartbitterkuvertüre



1797

ZUBEREITUNG

1. Marzipan fein würfeln und mit Butter geschmeidig rühren. Zucker, Vanillezucker und Ei zufügen und cremig rühren. Mehl und Stärke darüber sieben und kurz unterrühren.

2. Masse mit einem Spritzbeutel mit größerer Sterntülle oder mit einer Gebäckpresse in 5 cm lange Streifen oder Kreise auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) blechweise 10-12 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Für die Füllung beide Kuvertüren fein hacken. Sahne und 30 ml Baileys aufkochen, auf die Kuvertüre gießen und verrühren, bis sich diese aufgelöst hat. Creme bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bis sie dickcremig wird. Kurz aufschlagen, dabei Butter und restlichen Likör zufügen. Jeweils 2 Kekse mit etwas Creme zusammensetzen.

4. Zartbitterkuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse halb hineintauchen oder damit verzieren, auf Backpapier trocknen lassen.

Tipp:

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