

FRANKFURTER BRENTEN

Köstliches Marzipan in Keksform!



Zutaten

250 g	Diamant Puderzucker
250 g	Marzipan-Rohmasse
1	Eiweiß
50 g	Mehl
1 TL	Rosenwasser

Zubereitung

- 1.** Diamant Puderzucker sieben. Mit Marzipan, Eiweiß, Mehl und Rosenwasser zu einem festen, glatten Teig verkneten.
- 2.** Teig 5 mm dick ausrollen und in die bemehlten Holzmodeln drücken. Mit scharfem, langem Messer über die Modeln ziehen, um den überstehenden Teig zu entfernen.
- 3.** Die Figuren aus den Modeln schlagen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 24 Stunden trocknen lassen.
- 4.** Damit die Oberseite des Gebäcks schön hell bleibt, vor dem Backen ein leeres Backblech zwei Schienen darüber einschieben.
- 5.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten backen.
- 6.** Tipp: Um Frankfurter Brenten originalgetreu zu machen, benötigt man geschnitzte Spekulatiusformen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.