

Марципанови бисквитки

Лека следобедна закуска с марципанови бисквитки

about 60 сладки (/бисквитки)



up to 20 Min.



Съставки:

Тесто:

175 г краве масло

40 г захар

1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker

about 3 г сол (щипка)

200 г пшенично брашно

100 г суров марципан

Плънка:

100 г мармалад (от шипки)

1 Приготвяне:

Разбийте втвърденото масло на най-висока степен на крем. Добавете кубчетата марципан, захарта, бурбонската ванилова захар и солта и разбийте всичко до хомогенност. Омесете брашното за кратко, оформете тестото руло (с диаметър около 2,5 см) и оставете в хладилника, докато се втвърди.

След това нарежете рулото на филийки с дебелина $\frac{1}{2}$ см и ги подредете върху застлана с хартия за печене тава. Печете в средата на предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 10 мин.

Издърпайте изпечените бисквитките заедно с хартията върху метална скара и оставете да се охладят. Разбъркайте шипковия мармалад до гладкост. Намажете две по две бисквитките и притиснете леко.

Tip from the Test Kitchen

- Съхранявайте бисквитките в плътно затворени метални кутии до 2 седмици.