Mozartgruss

Rezept Laura Hang
Foto Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
2 Eiweiß
50 g Zucker
100 g gem. geschälte Mandeln
2 EL Backkakao
100 g Puderzucker

Füllung:
100 g Marzipan
50 g Puderzucker
100 g Nougat

Zubereitung:
Mit dem Ballonschneebesen Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen.
Mandeln, Backkakao und Puderzucker vermischen und mit dem Unterhebrühelement oder K-Haken unter den Eischnee heben.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und auf ein Backpaier Tupfen spritzen. Die Anzahl sollte durch 2 teilbar sein.

Im vorgeheizten Backofen 20 Min bei 150° backen.

Auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen.
Anschließend Kreise in Größe der Plätzchen ausstechen.

Nougat erwärmen.
Plätzen mit Nougat bestreichen einen Marzipankreis darauf geben und mit den nächsten mit Nougat bestrichenen Plätzchen belegen.