

Walnuss–Marzipan–Rhomben



Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen

Teig herstellen: Alle Zutaten gut mischen und zu einem Teig formen. 30 Minuten kühl stellen.

Rhomben zubereiten: Den Teig in zwei Hälften schneiden. Die eine Hälfte dünn ausrollen und mit der Hälfte der Marmelade bestreichen. Marzipanrohmasse in gleicher Grösse ausrollen, auf die Teigplatte legen und mit der restlichen Marmelade bestreichen. Die zweite Teighälfte ausrollen und darauflegen. Den geschichteten Teig mit einem Teigrad zu Rhomben von zirka 3 × 6,5 cm schneiden.

Backen: 17–20 Minuten goldgelb backen, auf einem Gitter auskühlen.

Zutaten für 1 Blech

Teig

- 450 g Mehl, gesiebt
- 250 g Butter, weich
- 125 g Walnüsse, halbiert
- 1 Ei
- 125 g Zucker

Füllung

- 250 g Aprikosenmarmelade
- 250 g Marzipanrohmasse

Dekoration

- 200 g Schokoladenkuvertüre
- 2 Päckchen Walnushälften

Fertigstellen: Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Rhomben mit der flüssigen Schokolade bestreichen und mit je einer Walnushälfte belegen.