

FRÄNKISCHE TAPAS



Schlotfeger

Zutaten:

120 Gramm Marzipan-Rohmasse
100 Gramm Puderzucker
30 Gramm Mehl
4 Eiweiße
ein halber Teelöffel Zimt
die abgeriebene Schale einer halben Zitrone
4 Eßlöffel Sahne
100 Gramm Schokoladen-Fettglasur
0,25 Liter Schlagsahne

Zubereitung:

Den Puderzucker und das Mehl sieben und alles mit dem Marzipan, den Eiweißen, Zimt und der geriebenen Zitronenschale so lange verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Den Teig abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Zwei Backbleche dünn mit Butter bestreichen und mit anschließend mit Mehl bepudern. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, die vier Eßlöffel Sahne unterrühren und ihn mit einem Löffel gleichmäßig dünn auf das Backblech auftragen.

Nun beide Backbleche nacheinander auf der mittleren Schiene hellbraun backen. Nach 3 bis 4 Minuten das Backblech herausnehmen und die Teigplatten mit einem Teigrädchen in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. Die Quadrate weiterbacken, bis sie knusprig braun sind. Die einzelnen Platten noch heiß vom Blech nehmen und jedes über einen dicken Holzlöffel aufrollen. An einem Ende zusammendrücken, dann vom Holzstil schieben und erkalten lassen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen, die Teigrollchen damit bestreichen und von beiden Seiten mit der Schlagsahne füllen.