



Walnuss-Marzipan-Taler

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

35 Stück

300 g	Mehl	175 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker	1 kl. Fl.	Rum-Aroma
3 Tropfen	Bittermandel-Aroma	1 Msp.	Kardamom
200 g	kalte Butter o. Margarine	1 Prise	Salz
150 g	gemahlene Walnüsse	400 g	Marzipanrohmasse
200 g	Zartbitter Glasur	1 Glas	Bratapfelgelee (ca. 225g)
140 g	halbierte Walnüsse (35 Stück)		

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Rum-Aroma, Bittermandel-Aroma, Kardamom, Butter, Salz und gemahlene Walnüsse zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig über Nacht zugedeckt kühl stellen.
3. Am nächsten Tag auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen und ca. 70 Kreise (je etwa 4 cm Durchmesser) ausstechen.
4. Die Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 10 Min. backen und anschließend auskühlen lassen.
5. Die Marzipanmasse dünn ausrollen und in 35 Kreise in Größe der fertigen Plätzchen ausstechen.
6. Inzwischen die Schokoladenglasur im heißen Wasserbad schmelzen.
7. Die Plätzchenoberseite dick mit Bratapfelgelee bestreichen, einen Marzipantaler darauf setzen und weiteres Plätzchen vorsichtig darauf drücken.
8. Anschließend die Plätzchen mit Schokoladenglasur bestreichen und mit einer Walnusshälfte verzieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen,

Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN