

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Gebackene Knallbonbons

Anzahl: 28 Stück

Gattung: Gebäck, Backen. Marzipan, Plätzchen, Kekse, Weihnachten

Für Den Teig	
350 g	Mehl
1	Prise Salz
1	Prise Zimt
1	Teel. Zucker
125 g	Butter oder Margarine
150 ml	Wasser
	Fett für das Blech
	Mehl für das Blech
Für Die Füllung	
250 g	Marzipanrohmasse
7	Walnüsse
	Mehl
2 Essl.	Honig
	Sesamsamen
	Schleifchen

Das Mehl in eine Schüssel sieben, dann Salz, Zimt und Zucker zugeben. In die Mitte eine Vertiefung hineindrücken. Die Butter oder Margarine mit dem Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Das Gemisch in die Vertiefung im Mehl giessen und schnell rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Schüssel abgedeckt etwas abkühlen lassen.

Den Elektro-Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Ein Backblech ausfetten und mit dem Mehl bestäuben. Aus der Marzipanrohmasse Kugeln formen und jeweils ein Walnussviertel in das Marzipan drücken.

Wenn sich der Teig zu weich anfühlt, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Aus dem Teig Rechtecke schneiden und die Marzipan-Walnüsse damit wie ein Bonbon vorsichtig einhüllen. Links und rechts von der Marzipankugel zusammendrücken, auf das Backblech legen.

Den Honig erwärmen und die Bonbons damit einpinseln. Die Enden der Bonbons mit Sesamsamen bestreuen. Im Backofen ca. 15 Minuten hellbraun backen (Gas: Stufe 3). Abgekühlt mit bunten Schleifchen an beiden Enden verzieren.