



## Sandwich-Plätzchen

von gabiza7



Sandwiches, die gibt's nur mit Salat, Wurst und Käse belegt? - Stimmt nicht, auch Plätzchen eignen sich wunderbar als Sandwich-Kandidaten. Statt wenig passende Salami oder Käse, kommt in das Plätzchen-Sandwich aber eine leckere Schicht aus Marzipan.

Das braucht ihr:

- Vier kleine Tassen Mehl
- Etwa 150 Gramm Butter oder Margarine
- Etwa 150 Gramm Zucker
- Zwei Eier
- Ein Päckchen Vanille-Zucker
- Ein halbes Päckchen Backpulver
- 400 Gramm Marzipan-Rohmasse
- 50 Gramm schnittfestes Nougat
- Erbeermarmelade
- 50 Gramm Puderzucker



Und das ebenfalls:

- Backpapier
- Zwei bis drei Backbleche
- Eine Knetunterlage
- Einen Teigausroller
- Einen kleinen und großen Teig-Ausstecher in Kreisform

- Ein kleines Küchensieb
- Einen funktionstüchtigen Backofen

### Das kommt dabei raus:

- Etwa dreißig „Sandwich“-Plätzchen
- Und leider meist auch eine kleine oder große Sauerei in der Küche

### So geht's:

Schüttet das Mehl, den Zucker sowie das Backpulver und den Vanille-Zucker zu einem Haufen auf der Knetunterlage zusammen. Macht in die Mitte des Haufens mithilfe eines Fingers ein Loch und gebt dort die aufgeschlagenen Eier hinein (Das Loch hat den Sinn und Zweck, dass die Eier nicht „davonlaufen“, also macht es groß genug, dass beide darin Platz finden, hört sich zwar pervers an, ist aber nicht so). Zerstückelt dann die Butter beziehungsweise Margarine zu Flocken und verteilt diese gleichmäßig auf dem Wall aus Mehl, Zucker, Vanille-Zucker und Backpulver. Knetet anschließend alle Zutaten mit euren Händen zu einem Teig zusammen (bitte vorher gründlich Hände waschen sowie Fingernägel schneiden oder reinigen). Haltet etwas zusätzliches Mehl bereit, das ihr dann mit dem Teig verknetet, falls dieser etwas zu „matschig“ sein sollte.

Haben es die Zutaten zu einem Teig geschafft, stellt diesen für etwa eine Stunde in den Kühlschrank. Meistens „fettet“ der Teig während der kühlen Ruhephase leicht nach. Knetet den Teig deshalb nach der Stunde im



Kühlschrank unter Zugabe von etwas Mehl nach, sodass eine nicht-klebrige und leicht elastische Masse entsteht. Verteilt dann ein wenig Mehl großflächig auf der Knetunterlage und rollt zunächst die Hälfte des Teiges mit dem Teigroller aus. (Am Anfang, Teig mit den Händen platt drücken, Teig immer wieder wenden und bei Festkleben an der Unterlage erneut bemehlen). Der Teig sollte ausgerollt maximal eine Dicke von einem halben Zentimeter haben. Stecht anschließend mehrere große Kreise aus

(das werden die „Sandwich-Unterteile“), entfernt diese vorsichtig von der Knetunterlage und legt sie auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche. Stecht für die Sandwich-Oberteile ebenfalls wieder Kreisformen aus, versehen die Sandwich-Oberteile jedoch zusätzlich mit einem Loch, das ihr mithilfe der

kleinen Kreisform ausstecht. Die kleinen Kreise, die daraus entstehen, braucht ihr nicht mehr, verknetet sie daher mit dem Restteig. Macht das solange, bis der Teig aufgebraucht ist (oder fast aufgebraucht) und bedenkt auch, dass ihr logischerweise genauso viele Plätzchen-Oberteile wie Unterteile und umgekehrt braucht.

Ist das geschafft, wandern die Plätzchen auf mittlerer Schiene bei 170 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen. Nach etwa sieben Minuten schwitzen, dürft ihr die Plätzchen dann aus dem Backofen nehmen. Damit diese schneller abkühlen, ist es empfehlenswert die Plätzchen mitsamt Backpapier vom heißen Backblech zu ziehen. Rollt anschließend die Marzipan-Rohmasse auf eine Dicke von etwa drei



Millimetern aus. Ihr könnt dabei ruhig etwas Mehl verwenden, damit die zuckerhaltige Rohmasse nicht an der Knetunterlage kleben bleibt. Stecht dann



aus der Marzipan-Masse so viele große Kreisformen aus wie ihr Plätzchen-Oberteile beziehungsweise Unterteile habt. Nachdem die Plätzchen ausgekühlt sind, nehmt euch je ein Ober- und Unterteil und klebt den Marzipan-Kreis mithilfe der Erdbeermarmelade dazwischen. Fertig ist das Sandwich – allerdings noch nicht ganz. Formt aus dem Nougat kleine Kügelchen, die ihr dann in der die Mitte der Plätzchen

platziert. Zum Schluss noch Puderzucker drüber streuen und fertig.

#### Wichtig:

Jegliche Form der Veröffentlichung - egal ob entgeltlicher oder unentgeltlicher Natur der hier veröffentlichten Texte und Grafiken ist ohne die ausdrückliche und schriftliche Zustimmung des jeweiligen Urhebers/Autors untersagt. Die rein private Nutzung der jeweiligen geschützten Inhalte dagegen ist natürlich gestattet.

Hier nochmal das Bild mit den Zutaten in groß:



4 Tassen Mehl/  
cups of meal

150g  
Zucker/sugar

Erbeermarme-  
lade/  
strawberry jam

50g  
Nougat

50g Puderzucker  
/sugar powder

Vanille-  
Zucker/  
vanilla sugar  
Backpulver  
/baking  
powder

2 Eier/eggs

150g Margarine  
/butter

400g  
Marzipan

