

## **Amarena-Plätzchen mit Marzipan von Lisa Rüger**

ergibt etwa 40 Stück

Zutaten:

200 g gehackte Mandeln

100 g Zartbitter-Kuvertüre

200 g Marzipan-Rohmasse

2 Eiweiß

150 g Puderzucker

3 EL Kakaopulver

1 TL Zimt

ca. 20 Amarenakirschen

ca. 150 g Zartbitter-Kuvertüre

Streusel, weiße Kuvertüre, Zuckerguss, Modellierschokolade, Fondant... was man eben mag!

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober-Unter-Hitze (Umluft 150 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Die Kuvertüre fein hacken; das Marzipan klein würfeln.

Dann die etwas abgekühlten Mandeln mit Puderzucker, Kakao, Zimt und Kuvertüre vermischen.

Jetzt das Marzipan mit Eiweiß verkneten - dabei nach und nach die trockenen Zutaten hinzufügen, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Von der Masse mit einem Teelöffel etwa walnussgroße Portionen abnehmen und zu einer Kugel rollen. In jede Kugel mit dem Daumen eine Mulde drücken und eine halbe Amarenakirsche hineinsetzen. Den Teig darüber zusammennemen und wieder zu einer Kugel formen. (Tipp: Das Rollen geht am besten mit leicht angefeuchteten Händen!)

Mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und auf der mittleren Schiene ca. 12-15 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Dekoration die Kuvertüre langsam im Wasserbad schmelzen lassen und die Plätzchen damit bestreichen.

Dann kann man entweder direkt Streusel, gehackte Nüsse oder Krokant auf die Plätzchen streuen, oder die Kuvertüre erst fest werden lassen und etwas aufwendiger dekorieren.

Auch recht einfach, aber sehr hübsch: Ein bisschen geschmolzene weiße Schokolade oder Zuckerguss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Spiralen auf die Kugeln spritzen.

Etwas aufwendiger: Aus Modellierschokolade oder Fondant weihnachtliche Formen (z.B. Schneeflocken) ausstechen und auf dem Guss andrücken.

Tipp: Wer es fruchtiger mag, kann die Kugeln auch etwas größer machen und mit einer ganzen Amarenakirsche füllen!

