

Schoko-Marzipan-Plätzchen mit Amarenakirschen



Zubereitungszeit: 30 min
Backzeit ca.: 15 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für 40 Stück

Zutaten:

200 g gehackte Mandeln
100 g Zartbitterkuvertüre
200 g Marzipanrohmasse
2 Eiweiß
150 g Puderzucker
3 EL Kakao
1/2 TL Zimtpulver
40 Amarenakirschen

Zum Verzieren:

150 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten. Die Kuvertüre fein hacken oder reiben. Das Marzipan fein hacken, die Eiweiße nacheinander unterkneten, dann den Puderzucker, Kakao, Zimt und die Kuvertüre nach und nach zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem kleinen Löffel etwas Masse abstechen und mit befeuchteten Händen zu Kugeln (ca. 40 Stück) von ca. 3 cm Durchmesser formen. Eine Vertiefung hineindrücken, je 1 Kirsche hineinsetzen und den Teig darüber zusammenfassen und wieder zur Kugel formen. Mit ca. 3 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Verzieren die Kuvertüre grob hacken, über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen und die Plätzchen mit der Oberseite in die Kuvertüre tauchen. Auf Backpapier trocknen lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss kleine Eiskristalle auf die Plätzchen spritzen.