

Marcipános szarvacska

Marcipános varázslat

kb. 16 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A kelt tésztához:

150 ml tej
75 g margarin
400 g búzaliszt
1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
25 g porcukor
1 csapott tk. só
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
2 db tojás (közepes méretű)

A töltelékhez:

100 g étcsokoládé
1 tasak Dr. Oetker Lübecki
Marcipánmassza

A kenéshez:

kb. 1 ek. tej

1 Előkészítés:

A tejet egy főzőedényben felmelegítjük, és a vajat felolvasztjuk benne. A tepsit (kb. 30 x 40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A tésztához a lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, ill. a meleg tejes-margarinos keveréket és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először alacsony, majd legmagasabb fokozaton 5 percig sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen letakarva kelni hagyjuk, amíg szemmel láthatóan megnő. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgyúrjuk, és egy kb. 35 cm átmérőjű körré nyújtjuk.



A töltelékhez a csokoládét apró darabokra vágjuk. A marcipánt tészta méretűre kinyújtjuk, a tésztára helyezük és picit rányomjuk, majd 16 egyforma cikkre vágjuk. A csokoládédarabokat a cikkek külső szegélyén egyenletesen elosztjuk. Minden tésztaszéletet a hegyes vége felé feltekerünk, és a végével lefelé tepsibe helyezünk. A szarvacskákat tejjel megkenjük és meleg helyen még egyszer kelni hagyjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 15 - 18 perc**

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácson hagyjuk kihűlni. Langyosan vagy hidegen tálaljuk.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény lefagyasztható.
- A szarvacskák csokoládé nélkül, csak marcipánnal töltve is nagyon finomak.

