



Pecannuss-Taschen

Zutaten:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Croissant- & Plunderteig 400 g
- 120 g Rohmarzipan, grob gewürfelt
- 120 g Ahornsirup
- 100 g Marillenmarmelade
- 1 EL Zitronensaft
- 6 – 8 EL Staubzucker
- 100 g Pecannüsse, grob gehackt
- 2 EL Margarine zum Bestreichen

Zubereitung:

Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pecannüsse im Backofen ca. 15 Minuten rösten, auskühlen lassen und hacken. Das Marzipan mit dem Ahornsirup vermengen.

Plunderteig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten, mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen und der Länge nach halbieren. Die Marzipanmasse mittig ca. 4 cm breit einstreichen.

Die Teigränder links und rechts mit einer Teigkarte oder Messer im Abstand von 1,5 cm, 4 cm tief einschneiden. Diese Streifen abwechselnd links und rechts übereinander klappen. Beide „Striezel“ in ca. 6 gleiche Teile schneiden und mit Margarine bestreichen.

Bei 190°C Ober-/Unterhitze (180° Umluft) goldbraun ca. 15 Minuten backen.

Zitronensaft mit dem Staubzucker glatt rühren. Den gebackenen Pecan-Taschen mit heißer Marmelade bestreichen, mit den Nüssen bestreuen und mit der Zitronenglasur verzieren. Tipp: Damit der Teig schön aufgeht, eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen!

Also uns haben sie wirklich geschmeckt :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling