



Marlonplätzchen

Marlon Kurabiyesi



- 1 Pkg Butter
- 1 Glas Zucker
- 1 ½ Teegläser Milch
- 1 Ei
- 1 Eiweiss
- 1 TL Backpulver
- 6 Gläser Mehl
- Für die Füllung:
- ½ Gläser Milch
- 2 EL Weizenstärke
- 1 Eigelb
- ½ Glas Zucker
- ½ Zitronenschale gehobelt
- ½ KL Zimt
- Für die Füllung:
- 1 Pkg Schokolade ohne Milch oder (80 g Bitterschokol

- # Zuerst die Butter erhitzen ohne es anzubrennen und abkühlen lassen.
- # In eine tiefe Rührschale 1 ½ Teegläser Milch, ein Glas Zucker, ein Ei und ein Eiweiss geben und mit dem Mixer bearbeiten bis das Zucker geschmolzen ist (5 Minuten).
- # Das Butter das langsam wieder erstarrt mit dem Mixer verarbeiten.
- # In die Zuckermischung die geschlagene Butter und Backpulver hinzugeben und unter Kneten nach und nach Mehl hinzugeben.
- # Den Teig in Folie wickeln und für 2 Stunden in das untere Fach des Kühlschranks stellen.
- # Während dieser Zeit die Füllung des Teigs zubereiten. Dazu 1 ½ Gläser kalte Milch, Eigelb, Zucker und Weizenstärke in einen Topf geben.
- # Den Topf bei niedriger Hitze auf den Herd stellen und unter stetigem Umrühren köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, vom Herd nehmen, Zimt und gehobelte Zitronenschale unterrühren, abkühlen lassen. Damit die Oberfläche nicht verkrustet ab und an umrühren.
- # Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei teilen. Beide Teigstücke mit dem Nudelholz in der Dicke eines Messergriffs ausrollen. Nun die Oberfläche gespickt mit der Füllung in der Grösse einer Walnuss belegen.
- # Den zweiten Teigstück genauso gross ausbreiten und über das Erste legen. (die belegten Bereiche haben eine Erhebung). Die Mulden in der Mitte platzierend mit einem grossen Teeglas ausstechen.
- # Die Ränder des Teigs die übrig bleiben zusammenlegen, wieder in den Kühlschrank stellen und anschliessend nochmals ausrollen und auf die gleiche Weise zubereiten.
- # Die Marlonplätzchen in das ungeölte Backblech mit ein wenig Zwischenraum legen. Im zuvor auf 180 Grad vorgeheiztem Backofen halb durch backen.
- # In die Mitte der aus dem Backofen genommenen Plätzchen Schokoladenstücke geben und anschliessend wieder in den Backofen schieben und rosarot backen.
- # Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Das Kochrezept der Marlonplätzchen gehört einem sizilianischen Koch.