

Leipziger Lerche

Du brauchst:

Für den Teig:

Mehl	Zucker	Butter	Eier	Milch
200g	150g	200g	2 Stück	1 Schluck

Für die Füllung:

Mandeln (gemahlen)	Puderzucker	Zimt	Marmelade/ Konfitüre
200g	150g	eine Prise	einen Klecks

Arbeitsmaterialien:

Große Schüssel	Nudelholz	Geschirrtuch	Muffinform	Rührgerät/ Löffel	Glas
-------------------	-----------	--------------	------------	----------------------	------

Und so wird's gemacht:

- Schütte alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und vermenge sie mit dem Löffel oder Rührgerät, bis alles eine Masse wird. Dann deckst du alles mit dem Geschirrtuch ab und stellst die Schüssel für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.
- Erwärme nun die Mandeln und den Puderzucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze in einen Topf, bis alles eine Masse und zu Marzipan wird. Du kannst das Marzipan mit einer Prise Zimt verfeinern.
- Den Teig aus dem Kühlschrank rollst du nun etwa einen Finger breit aus und stichst mit einem Glas runde Formen aus.
- Die Teigscheiben legst du dann in eine Muffinform und drückst sie am Rand ein wenig hoch. Den Rest des Teiges schneidest du in Streifen.
- Nun kannst du einen Klecks Marmelade oder Konfitüre in die Teigförmchen geben. Danach füllst du die Teigförmchen zu 2/3 mit der Mandelmasse und legst die Teigstreifen über Kreuz darauf.
- Jetzt noch die Gebäckstücke mit gequirtem Eigelb bestreichen.
- Zu guter Letzt schiebst du die Form auf einem Blech für etwa 30 Minuten bei 170° (Umluft) in den Ofen, bis sie goldgelb sind.

Guten Appetit!