

Blätterteig-Kekse "Himbeer-Schweineohren verfeinert mit Eierlikör-Ganache"

Zutaten

130 g Himbeeren (TK)
1 Ei Puderzucker
1 Pkg Blätterteig
40 g Marzipanrohmasse
50 g weiße Schokolade
25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
25 ml Schlagsahne



Zubereitung

Die Ganache einen Tag vorher herstellen. Dafür die weiße Schokolade raspeln, zu der Sahne in einen Topf geben und unter Rühren langsam erwärmen bis die Masse aufkocht. Den Topf von der Herdplatte nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und kräftig aufschlagen. Die Ganache abkühlen lassen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Vor dem Gebrauch nochmals aufschlagen und dann in einen Spritzbeutel geben.

Zu den angetauten Himbeeren einen Esslöffel Puderzucker geben und dies dann mit einem Stabmixer pürieren. Das Himbeerpüree durch ein Haarsieb passieren, um so die Kerne zu entfernen.

Mit einer feinen Reibe die kalte Marzipanrohmasse fein raspeln.

Den Blätterteig ausrollen, leicht mit Wasser bestreichen, das Himbeerpüree gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und das geriebene Marzipan darauf streuen. Den Blätterteig von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen.

Die Rolle in das Tiefkühlfach legen bis sie hart ist und dann mit einem feuchten Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bei 180 Grad auf mittlere Schiene für ca. 15-17 Minuten schön goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit der Eierlikör-Ganache verzieren.

[Link zum Rezept: Blätterteig-Kekse "Himbeer-Schweineohren verfeinert mit Eierlikör-Ganache"](#)