

## Linzer Torte #5179

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Gebaeck  
Kokos  
Marzipan  
Eiweiss

170 g Kokosraspeln  
5 Eiweiß  
400 g Marzipan-Rohmasse  
250 g Puderzucker  
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale  
2 tb Rum  
Zucker; zum Bestreuen

\* ZUM GARNIEREN

Kuvertüre

\* QUELLE

-- Prima 11/1994

-- erfasst von Rene Gagnaux

Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eiweiß steif schlagen. Marzipan-Rohmasse zwischen den Händen zerbröckeln, mit der Hälfte des gesiebten Puderzuckers mischen und unter den Eischnee rühren. Die Kokosraspeln, restlichen Puderzucker, Zitronenschale und Rum zufügen, alles zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.

Masse in einem Spritzbeutel mit sternförmiger Lochtülle füllen und walnussgroße Teighäufchen auf ein gefettetes Blech spritzen. Mit Zucker bestreuen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Zur Hälfte in geschmolzenen Kuvertüre tauchen und trocken lassen.