

## Mokkacremetorte nach Harry´s Bar

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

Backen  
Plätzchen  
Weihnachten

### \* MANDELMÜRBTEIG

40 g Puderzucker  
100 g Butter  
30 g Mandeln; gemahlen  
90 g Mehl  
1 Ei  
1 pn Salz  
Vanillezucker

### \* MANDELMASSE

200 g Marzipan  
50 g Puderzucker  
15 g Butter  
10 g Mehl  
50 g Eiweiß; circa

### \* FÜLLUNG

1 Glas Johannisbeergelee

### \* QUELLE

Lena Spezial Nr. L553  
Weihnachtliche Backideen  
erfaßt von Horst Aderhold

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

Mürbeteig dünn ausrollen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals kalt stellen.

Backzeit : ca. 8 Minuten Strom : 175° C (vorgeheizt)

Für die Mandelmasse Marzipan, Puderzucker, zerlassene Butter und Mehl mit den Knethacken des Handrührers vermischen und mit Eiweiß verdünnen bis die Masse spritzfähig ist. Mandelmasse in einen Spritzbeutel, mit einer mittelgroßen Sterntülle füllen, und entlang der Ränder auf die vorgebackenen Mürbeteigstreifen spritzen. Im Backofen hellgelb abbacken.

Backzeit : ca. 10 Minuten Strom : 185° C (vorgeheizt)

Johannisbeergelee aufkochen und die noch heißen Streifen damit ausfüllen.

Nach dem Erstarren des Gelees die Streifen in 2-3 cm breite Stücke schneiden.

HA\*\*\*\*\*