

Zutaten für 1 volles Blech:

250 g weiche Butter
70 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
100 g Marzipan
4 Eigelbe Gr. M (=ca. 70 g)
2-3 Tropfen Bittermandelaroma
100 g Mandeln, gemahlen
400 g Mehl glatt (in Ö Typ W480, in D Typ 405)

Außerdem:

Puderzucker zum Wenden



Zubereitung:

- 1) Mixt die weiche Butter, Puderzucker und Vanille cremig. Zupft das Marzipan in sehr kleine Stücke und gebt diese zur Butter dazu. Kurz verrühren.
- 2) Es folgen die Eigelbe, das Bittermandelaroma und die Mandeln. Danach nach und nach das Mehl einkneten, bis ein kompakter Teig entstanden ist, der nicht mehr klebt.
- 3) Teilt den Teig auf 3 Teile auf und formt aus jedem eine dicke Rolle. Wickelt jede in Frischhaltefolie ein und stellt sie für 30 min kühl. Nicht länger! Sonst wird der Teig sehr hart und ihr müsst ihn brechen und wieder erwärmen.
- 4) Aus dem Kühlschrank nehmen, die Arbeitsfläche nur leicht bemehlen und mit den Händen so lange ausrollen, bis ihr 3 Rollen mit jeweils ca. 35 cm Länge bekommt.
- 5) Die Enden jeder Rolle entfernen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 6) Im Backofen bei 140 Grad Umluft (oder 160 Grad O/U Hitze) für ca. 20 Minuten backen. Danach kurz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben oder darin wenden. Lagert die Traumstücke am besten in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt und an einem kühlen und trockenen Ort. Haltbarkeit: mind. 3 Wochen.

Sastojci za 1 pun pleh:

250 g omekšalog maslaca
70 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
100 g marcipana
4 žumanca veličine M (=oko 70 g)
2-3 kapi arome od gorkog badema
100 g mljevenih badema
400 g glatkog brašna (u AT tip W480, u D tip 405)

Osim toga:

šećer u prahu za uvaljati



Priprema:

- 1) Maslac, šećer u prahu i vaniliju kremasto umutite. Marcipan iskomadajte na što sitnije komadiće i dodajte u maslac. Kratko promiksajte.
- 2) Zatim slijede žumanci, aroma gorkog badema i mljeveni bademi. Postepeno dodajte brašno i mijesite, dok ne dobijete kompaktno tijesto, koje se ne lijepi za posudu.
- 3) Tijesto podijelite na 3 dijela i svaki oblikujte u debelu rolnu. Svaku umotajte u prozirnu foliju i stavite u frižider na 30 minuta. Ne više! U suprotnom će tijesto postati jako tvrdo i morat ćete ga ponovo komadati i zagrijavati.
- 4) Izvadite iz frižidera, lagano pobrašnite radnu površinu i razvaljajte rukama dok ne dobijete 3 rolne, svaka dužine od ca. 35 cm.
- 5) Odrežite krajeve svake rolne i izrežite na komade od 2 cm širine. Redajte ih sa razmakom na pleh obložen pek papirom.
- 6) Pecite u remini na 140 stepeni i vrućem zraku (ili 160 stepeni g/d grijači) oko 20 minuta. Zatim ih ostavite da se malkice ohlade, pospite šećerom u prahu ili ih uvaljajte u šećer. „Komadiće sna“ najbolje čuvati u metalnim kutijama, koje obložite kuhinjskom rolnom i na hladnom i suhom mjestu. Rok trajanja: najmanje 3 sedmice