



FEINES BERLINER MARZIPAN  
— seit 1902 —



# SANDDORN-MARZIPAN STANGE

REZEPT VON TANJA ANGSTENBERGER  
EUROPAMEISTERIN DER BÄCKERJUGEND 2016

AUSSEN DUFTE,  
INNEN *Lemke*

Georg Lemke GmbH & Co. KG  
Späthstraße 31-32  
D-12359 Berlin  
[www.lemke.de](http://www.lemke.de)



MADE in  
BERLIN  
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN  
— seit 1902 —



## SANDDORN-MARZIPAN STANGE

Bezugsmenge 1kg  
Backzeit ca. 18 min.  
Temperatur 190° C  
Schwierigkeit 🍷🍷🍷🍷🍷

### TEIG

Menge	Zutaten
630 g	Lemke Sanddorn-Marzipan
240 g	Lemke Marzipanrohmasse
80 g	Mandelgrieß
55 g	Vollei
1005 g	Total

### Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander verkneten.
2. Die hergestellte Masse in jeweils 55g abwiegen.
3. Nun zu einem ca. 13cm langem Strang und gleichzeitig in gehobelten Mandelblättchen rollen.
4. Diese auf glatte Bleche setzen und bei 190°C ca. 18 min. backen.
5. Wenn die Sandorn-Marzipanstangen abgekühlt sind, beliebig in temperierte Zartbitterkuvertüre tauchen und mit gehackten Pistazien ausgarnieren.

### Tipp:

Für mehr Abwechslung verwenden Sie statt Sanddorn-Marzipan auch Kirsch-Edelmarzipan oder Orangen-Edelmarzipan.