Det søte liv...

Mazariner



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 400 g hvetemel
♥ 150 g melis
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Mandelfyll:
♥ 3 egg
♥ 150 g melis
♥ 100 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ss hvetemel
♥ 250 g lyst mandelmel (se tips)
♥ 5 dråper mandelessens (se tips)

Glasur:
♥ 250 g melis
♥ 3 ss vann

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Ha mel og melis i en food processor. Tilsett smøret og kjør til smøret smuldrer seg jevnt i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg. Dersom deigen virker tørr, kan du tilsett 1-2 spiseskjeer vann. Det skal bli en smidig og fin mørdeig.

Kle mazarinformer med mørdeig. Bruker du papir- eller aluminiumsfolier, trengs de ikke å smøres. Bruker du derimot muffinsbrett, kan det lønne seg å spraye det lett med formfett først. Sett de mørdeigskledde formene i kjøleskapet i ca. 30 minutter, mens du lager fyllet.

Mandelfyll:
Pisk egg og melis tykt og luftig. Rør inn smeltet smør, vaniljesukker og hvetemel. Bland så inn mandelmelet. Smak eventuelt til med et par dråper mandelessens.

Ha mandelfyllet i en sprøytepose og klipp et hull i enden av posen. Ta de mørdeigskledde formene ut av kjøleskapet og sprøyt mandelfyllet i formene.

Sett mazarinene på stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 180 °C i 20-25 minutter. Kakene skal fortsatt være lyse på overflaten når de er ferdigstekte.

Avkjøl kakene til de er helt kalde.

Glasur:
Rør sammen melis og vann til en tykk melisglasur. Smør melisglasur på toppen av hver mazarin.

Avkjøl til glasuren stivner.

Tips

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt mandelmel til fyllet. Har du ikke det, kan du skålde mandler og male dem i håndkvern, men det gir et litt grovere mandelfyll.

♥ Mandelessens fås kjøpt i vanlige matbutikker. Det er ikke nødvendig å bruke mandelessens, men det gir den typiske smaken, så jeg anbefaler deg å bruke det. Husk at noen få dråper er nok!

♥ I mange svenske oppskrifter på Mazariner brukes ferdigkjøpt mandelmasse eller råmarsipan i fyllet. Oppskrift på det får du en annen gang.

♥ Mazariner holder seg myke i flere dager. Pakk dem inn i plast og oppbevar dem kjølig. Mazariner er også fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mazariner