

Mazariner uit Denemarken / Mazariner from Denmark



De boodschappen

- 180 gram meel
- 50 gram boter
- 30 gram suiker
- 3 vrije uitloop eieren
- 50 gram witte amandelpasta
- 30 gram suiker
- 50 gram boter
- 1 theelepel amandelessence
- 240 gram poedersuiker
- 10 ml water
- 1 theelepel citroensap

Mazariner uit Denemarken / Mazariner from Denmark

Deze superlekkere Deense Mazariner, amandeltaartjes, maken we in mini-formaat want ze zijn vullend. Gebruik 12 vormjes van 8 cm doorsnee.

Zo maak je de deegbakjes

Doe meel, boterblokjes en suiker in de mixkom en mix.

Voeg als het grote deegkruimels geworden zijn 1 ei toe.

Kneed de deegkruimels met de hand in een gladde bal.

Verpak de deegbal in transparant folie.

Leg het deeg 20 minuten in de ijskast.

Vet de bakvormpjes in met bakspray.

Druk kleine balletjes deeg uit in de vormpjes.

Zet de vormpjes op bakpapier op het rooster uit de oven.

De vulling

Mix de amandelpasta, suiker en boter samen.

Voeg 1 voor 1 de 2 eieren en ook de amandelsmaak toe.

Vul de deegbakjes royaal met de amandelvulling.

Zo bak je de taartjes

Schuif het rek met de taartjes in de oven en bak ze in 12 min. lichtbruin.

Terwijl de taartjes afkoelen op het rooster maken we het glazuur.

Het glazuur

Roer poedersuiker, citroensap en water in een kom glanzend.

Schep wat icing op de taartjes, liefst in een cirkel.

Laat het glazuur harden en zet de taartjes op een schaal.

nyde dit måltid

Mazariner uit Denemarken / Mazariner from Denmark



Shopping list

- 180g flour
- 50g butter
- 30g sugar
- 3 free range eggs
- 50g white almond paste
- 30g sugar
- 50g butter
- 200g icing sugar
- 10 ml water
- a teaspoon of lemon juice

Mazariner uit Denemarken / Mazariner from Denmark

We make these supertasty Danish Mazariner, almond tartlets, in mini format because they are quite rich. Use 12 molds of 8 cm in diameter.

How to make the dough cases

Put flour, butter cubes and sugar into the bowl and mix.

Add 1 egg when the dough looks like big crumbs.

Knead the dough crumbs by hand into a smooth ball.

Wrap the ball of dough in cling film.

Place the dough for 20 minutes in the fridge.

Grease the molds with a baking spray.

Press little balls of dough into the molds.

Place the molds on the oven's wire rack on parchment.

The filling

Mix almond paste, sugar and butter until combined.

Add the two eggs one by one then add the almond flavour too.

Fill the dough cases generous with the almond filling.

Baking the tartlets

Preheat the oven to 170 ° C.

Slide the rack with the tartlets into the oven, bake them in 12 min. light brown.

While the tartlets cool on the wire rack we start making the icing.

The icing

Stir icing sugar, lemon juice and water into a shiny frosting.

Spoon some frosting on the tartlets, preferably a circle.

Let the frosting dry, place the tartlets on a serving platter.

Nyde dit måltid