

# Leipziger Lerchen

- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12 Stück', 'yield' : " " });
```

Die leckeren Makronentörtchen **Leipziger Lerchen** werden aus Mürbeteig zubereitet und bestehen aus einer Füllung aus Marzipan, Mandeln, Konfitüre und viel Butter.

Verziert werden die leckeren Törtchen mit zwei überkreuzten Teigstreifen. Diese symbolisieren die Schnüre, mit denen die Feldlerchen zusammen gebunden waren. Traditionell wird die Gebäckspezialität aus Leipzig gern zu Kaffee serviert.

## Zutaten

- Für den Mürbeteig: 250 g Mehl, 405, gesiebt
- 150 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 - 2 TL Weinbrand
- 12 eingefettete Tartelette - Förmchen
- Für die Füllung
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 125 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt
- 4 Eiweiß, mit einer Prise Salz steif geschlagen
- 75 g Mehl, 405, gesiebt
- 1 EL Stärkemehl
- Etwas Bittermandelöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Aus den Teigzutaten einen herkömmlichen Mürbeteig kneten, In Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 min. kalt legen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und über die

nebeneinander stehenden Tartelette - Förmchen legen. Mit dem Rollholz darüber rollen, ausstechen und hinein drücken, jeweils etwas von der Aprikosenkonfitüre hinein geben.

### **Schritt2**

Die Teigabschnitte zusammen legen, ausrollen und 24, 1 cm breite Streifen schneiden.

### **Schritt3**

Die Butter mit dem Puderzucker und dem Mehl Bittermandelöl „weißcremig“ - schaumig schlagen. Das Eigelb, Puderzucker, Stärkemehl, darüber sieben, Mandeln verrühren. Das Eiweiß in 2 Schritten unter heben. In die Förmchen füllen, darüber mit den Teigstreifen überkreuzen, mit der Eiermilch bestreichen. Bei 170 ° C Ober / Unterhitze etwa 30 min. backen. Nach 10 Minuten aus den Förmchen lösen.

## **Leipziger Lerchen: Eine Gebäckspezialität**

Im Mittelalter war es noch üblich, Singvögel zuzubereiten. Doch mit dem sächsischen König Albert und der wachsenden Tierschutzbewegung kam es 1876 zum Verbot, Singvögel zu jagen und zu verzehren. Laut alter Überlieferung findet sich zu dieser Zeit die Geburtsstunde der Leipziger Lerchen. Da die Singvögel nun unter Schutz standen, musste ein Ersatz her. So kamen die Bäcker auf die Idee, ein Makronengebäck nach den Singvögeln zu benennen.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Gefüllte Kuchen, Sonstige, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leipziger-lerchen/>