

Plätzchen Rezepte

Marzipanplätzchen Backen

Gattung: Backen, Advent, Marzipan, Plätzchen, Weihnachten

		Teig	
125 g	Mehl	1	Eigelb
1/2 Teel.	Backpulver	50 g	Butter oder Margarine
50 g	Zucker	50 g	gemahlene Walnußkerne
1/2	P. Vanillezucker	400 g	Marzipanrohmasse
1	Pr. Salz	150 g	Orangenmarmelade
2 Tropfen	Bittermandelöl	2 Essl.	Rum
1/2 Teel.	Rum	1	P. rote Belegkirschen

Alle Zutaten für den Mürbeteig mit dem Handrührgerät zu einem Teigkloss zusammenkneten und 30 Min. ruhen lassen.

Marzipanrohmasse mit Orangenmarmelade und Rum zu einer spritzfähigen Masse verrühren. Teig zwischen 2 Gefrierfolien dünn ausrollen und Plätzchen (4 cm) ausstechen.

Die Marzipanmasse als Ring auf die Plätzchen spritzen, in die Mitte jeweils 1/2 Belegkirsche drücken. Auf einem vorbereiteten Blech goldgelb backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 10 Minuten

