



## Marzipanplätzchen

### Description

#### Zutaten

- 1 Ei
- 70 g Puderzucker
- 120 g Butter
- Aroma (Zitrone), einige Tropfen
- 250 g Mehl
- 150 g Marzipan Rohmasse
- 1 Glas Konfitüre (Himbeergelee), oder anderes Gelee
- Puderzucker zum Bestäuben

default watermark

#### Zubereitung

1. Zuerst die ersten 5 Zutaten zu einen glatten Teig kneten und mindestens 1 Stunde kühlen stellen.
2. Danach haselnussgroße Kugeln aus dem Teig formen und mit einem angefeuchteten Kochlöffelstiel kleine Mulden in die Kugeln stechen. Nun mit einem Teelöffel vorsichtig jeweils etwas Gelee in die Mulden geben.  
Auch sehr lecker: Ruck Zuck Buttermilchkuchen mit Mandarinen
3. Jetzt im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15 bis 20 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestäuben. Fertig!



### Category

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

November 4, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*