

Marzipan-Plätzchen

Diese Marzipan-Giganten sind ein MUSS für jeden Marzipanliebhaber. Das Rezept ergibt ca. 25 Stück. Inspiriert hat mich ein Rezept bei Chefkoch.

Zutaten für den Teig:

225g Mehl
½ TL Backpulver
75g Zucker
3 Pck. Vanillezucker oder 1,5 TL Vanillepaste
2 Eigelbe
125g weiche Butter
2 Eßl. Milch

Zum Bestreichen:

Aprikosenmarmelade ohne Stückchen

250g Marzipan

Puderzucker zum Bestäuben



Backzeit: bei 160° Umluft ca. 10 Minuten

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten vermischen, die restlichen Zutaten in einer Schüssel kurz glatt rühren, das Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig habe ich 30 Minuten gekühlt.

Nun auf wenig Mehl portionsweise ausrollen, der Teig sollte nicht zu dick ausgerollt werden, da die Plätzchen ja aus zwei Sternen bestehen. Meiner war ca. 3mm dick. Ich habe nun Sterne (Ihr könnt natürlich auch ein anderes Motiv wählen) ausgestochen, diese auf ein Backblech gegeben und goldgelb gebacken.

Den Marzipan habe ich nun ca. 4mm dick zwischen Frischhaltefolie ausgerollt und anschließend mit dem gleichen Sternausstecher Sterne ausgestochen. Die Plätzchen auskühlen lassen, an der Unterseite mit Marmelade bestreichen, einen Marzipanstern draufsetzen, wieder dünn Marmelade und den zweiten Stern draufsetzen. Zum Schluss wird alles mit Puderzucker bestäubt.

Gutes Gelingen!!!!!!