

Marzipan - Leckerli - Züricher

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Marzipan - Rohmasse
125	Gramm	Puderezucker, gesiebt
1		Ei(er)
65	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
100	Gramm	Orangeat, fein gehackt
		Oblaten (Backoblaten), 4 cm Durchmesser
150	Gramm	Kuvertüre, Halb bitter

Anleitung:

Marzipan, Puderezucker, Ei, Mehl und Orangeat zu einer glatten Masse verkneten. Walnussgroße Kugeln formen und auf die Oblaten setzen.

Bei ca. 160 Grad 25 bis 30 Min. hell backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre überziehen und mit Schoko - (Herzen, Ornamente) oder Zucker-Dekor verzieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: 130 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten