

Amaretto - Herzen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 40 Stück

ZUTATEN

100	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
100	Gramm	Puderzucker
2		Eigelb
200	Gramm	Mehl
2	Essl.	Amaretto (Mandellikör)
3	Tropfen	Bittermandel-Aroma

VERZIERUNG

150	Gramm	Puderzucker
1	klein.	Eiweiß
		Rote Speisefarbe

Anleitung:

Marzipan fein hacken. Mit Fett und Puderzucker schaumig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl, Likör und Bittermandel-Aroma zufügen. Alles kurz miteinander verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Natürlich können Sie auch andere Formen wählen: Versuchen Sie eine S-Form oder wählen Sie Kringel oder einfache Streifen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gas: Stufe 3) ca.10 Minuten backen. Puderzucker und Eiweiß verrühren, mit Speisefarbe rot färben. Guss in ein Plastiktütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die abgekühlten Kringel oder Herzen mit Zickzacklinien verzieren. Natürlich können Sie den Zuckerguss auch durch einen Schokoladenguss ersetzen.