

Mandel - Plätzchen mit Schoko und Marzipan

Kategorien: Plätzchen, Backen, Gebäck

Zutaten für: 2 Backbleche

250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Prise	Salz
125	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Mandeln; gemahlen
5	Tropfen	Buttervanille-Aroma
50	Gramm	Halbbitterschokolade; gehackt

Anleitung:

Marzipan in kleine Stücke schneiden. Mehl mit Puddingpulver, Backpulver, Zucker, Mandeln, Ei, Salz und Aroma zu einem Teig kneten. Schokolade und Marzipan kurz unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Teig auf einem bemehltem Brett ca 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen. (Zum Ausrollen lege ich Haushaltsfolie auf den Teig, damit der Teig nicht aufreisst oder anpappst)

Bei 175 Grad Umluft 12 bis 15 Minuten backen.