Marzipan - Cookies (Ganz Einfach!)

Kategorien: Plätzchen Zutaten für: 1 Rezept 200 Gramm Weiche Butter 150 Gramm Marzipan-Rohmasse, fein gewürfelt Gramm Zucker 100 1 Prise Salz 2 Tropfen Bittermandelöl 1 Εi 200 Gramm Mehl 100 Gramm Mande Gramm Mandelstifte DEKORATION 50 Gramm Zartbitterkuvertüre, geschmolzen

Anleitung:

Butter mit Marzipan, Zucker, Salz und Bittermandelöl schaumig schlagen. Ei unterrühren, Mehl und Mandeln unterkneten. Zwei Rollen von 3-4 cm Durchmesser formen, 2 Stunden kalt stellen. Rollen in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit 1 cm Abstand auf ein Blech setzen, bei 180 Grad 15 min backen. Erkaltet mit Kuvertüre besprenkeln.