

Marzipan - Kartoffeln Gebackene

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
350	Gramm	Mehl
200	Gramm	Marzipan
1/4-1/2		Fläschchen Bittermaldelöl
		Kakao
		Und Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Butter und Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, Mehl darüber sieben, Marzipan grob darüber reiben, Bittermaldelöl und Kakao (bis der Teig dunkel ist) dabei. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Danach kleine Kugeln formen

Umluft 175°C ca 15-20 min

KALT mit Puderzucker bestäuben.