

## Marzipan - Rauten

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 35 Stück

400	Gramm	Mehl Type 405
125	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Butter - kalt
125	Gramm	Marzipan
150	Gramm	Mandeln - ohne Haut, fein gemahlen
50	Gramm	Zucker
1		Eigelb
7	Essl.	Orangensaft
3	Essl.	Kakaopulver
		Salz

### Anleitung:

Auf einer Arbeitsfläche Mehl, Kakao, Salz, Puderzucker, Butter und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30Min. kalt stellen. In der Zwischenzeit Marzipan, Mandeln, Zucker und Orangensaft zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Mürbteig zwischen Backpapier rechteckig (36x34cm) ausrollen. Marzipanmasse auf eine Hälfte des Mürbeteigs streichen und die andere Hälfte darüber klappen. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Teig nochmals ca. 30Min. im Kühlschrank ruhen lassen. In 4x4 cm große Rauten schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 12Min. backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Zuckerglasur verzieren.

40 Min. Zubereitung, 60 Min. Ruhezeit, 12 Min. Backzeit

Fett 28% ,486 kcal / 100g, 167 kcal / Stück, 34 g / Stück