Marzipan - Sandgebäck (Gebp.)

Kategorien: Plätzchen, Gebäckpresse
Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Marzipanrohmasse
200	Gramm	Butter
80	Gramm	Gesiebter Puderzucker
1		Vanillezucker
1		Citroback
1		Ei
250	Gramm	Mehl durchgesiebt

Anleitung:

Marzipanrohmasse klein schneiden, zusammen mit der Butter zu einer glatten Masse verrühren. Die übrigen Zutaten nach und nach unterarbeiten, Teig Portionsweise in die Presse geben, Scheibe nach Wahl einlegen und die Plätzchen auf ein ungefettetes Blech spritzen.

Bei 170-190 ° C Ober-Unterhitze oder 160 ° C Heißluft ca. 10 Minuten backen. Die abgekühlten Plätzchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Noch ein kleiner Tipp zum Schluss: Mit meiner Gebäckpresse (ich habe Dir von Dr. Oetker) kann man sehr leicht Makronen portionieren. Ich habe dazu nämlich eine Scheibe an der kleine Füßchen sind. Man setzt die Presse auf die Oblate oder auf ein mit Backpapier belegte Blech drückt 2 mal und man hat bei jeder Makrone die gleiche Menge Teig. Geht viel einfacher als mit Teelöffeln und man spart sich das glatt streichen.

Meine Lieben Back & Kochfreunde !
Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen
freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de