

Marzipanstäbchen (Altes G&U Backbuch)

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
4		Eigelb
120	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Speisestärke
150	Gramm	Mehl
200	Gramm	Orangenmarmelade
150	Gramm	Kuvertüre
		Backpapier
		Spritzbeutel oder Gebäcksspritze

Anleitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eigelb und Marzipan unterrühren. Speisestärke mit dem Mehl mischen und ebenfalls unterarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel oder die Gebäcksspritze füllen. Etwa 5cm lange Stangen auf die Bleche spritzen.

Bei 180°C ca. 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Orangenmarmelade leicht erwärmen und je 2 Stangen zusammenkleben. Die Kuvertüre schmelzen und die Stangenspitze eintauchen. Auf Pergamentpapier abkühlen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen und Blech mit Backpapier auslegen