

Mohn - Preiselbeer - Marzipan - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Marzipan
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Mehl
75	Gramm	Zucker
50	Gramm	Mohn
3	Tropfen	Butter-Vanille-Aroma oder 1/2 Pck. Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		M.-großes Ei(er)
		Preiselbeeren aus dem Glas
		Evtl. Bittermandelaroma

Anleitung:

Das Marzipan fein reiben, am besten vorher kühlen.

Die Butter mit Ei, Zucker, Salz und Vanillearoma verrühren, dann Mehl, Mohn und Marzipan untermischen und daraus einen Teig kneten. Aus dem Teig Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen und davon 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Sollte der Teig zu sehr kleben, dann kurz kühlen.

Die Scheiben aufs Blech setzen und mit dem Finger kleine Vertiefungen in die Mitte drücken, aber nicht komplett durchdrücken. In die Vertiefungen immer einen Klecks Preiselbeeren geben. Bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft 20-25 Minuten backen, immer wieder nachschauen, dass die Plätzchen nicht zu dunkel werden. Je nach Ofen kann die Backzeit auch kürzer sein!

Wer mag, kann noch ein wenig Bittermandelaroma in den Teig geben, das muss aber nicht sein.