

## Sesam - Marzipan - Rauten.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Portionen

40	Gramm	Geschälte Sesamen
200	Gramm	Marzipanrohmasse
1		Ei
50	Gramm	Puderzucker
1		Esl. Zitronensaft
40	Gramm	Mehl
		Sesamsamen zum bestreuen

### Anleitung:

Sesamsamen in der Pfanne ohne Fett anrösten. Marzipan mit Puderzucker, Eigelb und Zitronensaft vermischen. Sesam kalt und Mehl unterkneten.

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Marzipanteig zwischen Klarsichtfolie 4 mm dick ausrollen. Folie entfernen 3 cm breite streifen abschneiden. Die Streifen in 3-4 cm lange Rauten oder Rechtecke schneiden. Die Plätzchen mit einer Gabel etwas einkerben, mit Eiweiß bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Die Rauten im Ofen ( mit Umluft 140°C ) in 10 min. hellgelb backen.