

Spritzgebäck mit Marzipan ...

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Gefüllt

Zutaten für: 40 Stück

250	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Puderezucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2		Eier
360	Gramm	Mehl
200	Gramm	Marzipan
4		Eigelbe
250	Gramm	Johannisbeergelee
2	Flaschen	Lindt Glasur Feinherb
1	Tube	Lindt Dekor-Schrift Weiß
2	Essl.	Pistazien, gemahlen
2	Essl.	Kokosflocken

Anleitung:

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Butter mit Puderezucker, Vanillezucker und etwas Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren, das gesiebte Mehl unterarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und ca. 30 cm lange und 4 cm breite Bahnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Diese etwas glatt streichen und ca. 6 Minuten im Ofen vorbacken. Anschließend etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Marzipan mit den Eigelben glattrühren und ebenfalls in einen Spritzbeutel mit 5 mm Lochtülle füllen. Auf die vorgebackenen Teigbahnen der Länge nach je 3 Streifen Marzipanmasse in einem Abstand von etwa 1,5 cm spritzen und nochmals ca. 5 Minuten backen.

Den Johannisbeergelee um ein Drittel einkochen lassen und noch warm auf die gebackenen Teigbahnen zwischen die Marzipanstreifen füllen. Abkühlen lassen.

Das Gebäck mit flüssiger Glasur überziehen und mit Dekor-Schrift besprenkeln oder mit gemahlene Pistazien und Kokosflocken bestreuen.

Nachdem die Glasur fest geworden ist, das Gebäck in 2 cm breite Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: 1 Stunde; Schwierigkeitsgrad mittel