

Weihnachts-Marzipan-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|------------|
| 100 | Gramm | Butter |
| 200 | Gramm | Marzipan |
| 100 | Gramm | Mandeln |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 2 | | St Eier |
| 2 | Essl. | Milch |
| 150 | Gramm | Mehl |
| 1 | Becher | Schokoguss |

Anleitung:

1. Schritt Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit der weichen Butter, Zucker, Eier und Milch verrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht.
2. Schritt Mandeln und Mehl nach und nach zugeben und zu einem Teig verarbeiten.
3. Schritt Den Teig ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Schritt Bei 150 °C Umluft ca. 10 Minuten goldbraun backen.
5. Schritt Nach dem Erkalten mit Schokoguss verzieren.