

Burger - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Stück

300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Geschälte gemahlene Mandeln
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Tropfen	Mandelaroma
1	Prise	Salz
1		Ei (Grösse M)
200	Gramm	Weiche Butter
200	Gramm	Sesamsamen
200	Gramm	Grüne Marzipan-Rohmasse (Fertigprodukt)
10		Rote Belegkirschen

Anleitung:

Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillinzucker, Mandelaroma, Salz, Ei und Butter verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen.

Teig vierteln, 1 1/2 cm dicke Stränge rollen. Davon 1 1/2 cm breite Stücke abtrennen, diese zu Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, die Hälfte der Kugeln mit Sesam bestreuen. Im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 13-15 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie zudecken. Dann abkühlen lassen.

Marzipan dünn ausrollen, Kreise mit 2 1/2 cm Durchmesser ausstechen. Rand wellenartig formen. Kirschen in Scheiben schneiden. Plätzchen ohne Sesam auf der flachen Seite mit Marzipan und Belegkirschen belegen und mit den Sesam-Plätzchen zu Burgern zusammensetzen.

Wenig Aufwand: Zubereitungs- und Kühlzeit: 2 Stunden - Backzeit: 15 Minuten

1-2 Wochen haltbar