

## Kirsch - Marzipan - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 40 Stück

150	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Marzipanrohmasse
2		Eier
1		Eigelb
1	Prise	Salz
1/2		Vanilleschote; das Mark
150	Gramm	Mehl
75	Gramm	Speisestärke
50	Gramm	Kirschkonfitüre
2	Essl.	Kirschwasser
50	Gramm	Vollmilchkuvertüre

### Anleitung:

Butter, Puderzucker und 50 g Marzipan verrühren. Eier, Eigelb, Salz und Vanillemark zufügen, Mehl und Stärke unterrühren. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle oder mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im heißen Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen. Übriges Marzipan, Konfitüre und Kirschwasser glattrühren, jeweils 2 Plätzchen mit etwas Masse zusammensetzen. Kuvertüre hacken, über dem Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit verzieren.