

Mailaender - Marzipangebäck

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Margarine
250	Gramm	Zucker
2		Eier
20	ml	Rosenwasser
125	Gramm	Marzipanmasse
500	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Schoko-Fettglasur
		Walnusshälften
		Mandelhälften
		Liebesperlen
		Alufolie

Anleitung:

DAS WEICHE FETT MIT ZUCKER, EIER UND ROSENWASSER VERMENGEN. ZERKRUEMELTES MARZIPAN, GESIEBTES MEHL UND BACKPULVER DAZUGEBEN UND RASCH EINEN MUERBETEIG KNETEN. ZUR KUGEL FORMEN, IN ALUFOLIE WICKELN UND 1 STUNDE IN DEN KUEHLSCHRANK LEGEN. TEIG CA. ½ CM DUENN AUSROLLEN, VERSCHIEDENE FORMEN AUSSTECHEN UND AUF UNGEFETTETEM BACKBLECH IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 180 °C 7 BIS 10 MINUTEN BACKEN. SCHOKO-GLASUR IM WASSERBAD AUFLÖSEN UND DIE PLAETZCHEN DAMIT UEBERZIEHEN.

MIT WALNUS- UND MANDELHAELFTEN BZW. LIEBESPERLEN GARNIEREN.
INSGESAMT CA. 23209 KJ / 5526 KCAL ** GEPOSTET VON INGRID BENERTS