

## Marzipan - Kipferl

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Stück

500	Gramm	Marzipanrohmasse
240	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zitronenschale, abgeriebene
	Etwas	Bittermandelöl
2		Eiweiß
160	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch-

### Anleitung:

Die ersten 5 Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit angefeuchteten Händen kleine Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei vorgeheiztem Backofen 180° Grad die Kipferl etwa 15 Min. backen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die ausgekühlten Kipferl mit beiden Enden in die Schokolade tauchen, gut abtropfen lassen und auf einem Gitter fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe