

Marzipan - Kringel 2

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 20 Stck.

150	Gramm	Puderzucker
2	gestr. EL	Speisestärke
400	Gramm	Marzipan-Rohmasse
2		Eier
		Fett und Mehl fürs Blech
1	Essl.	Milch

Anleitung:

Puderzucker sieben. Speisestärke und Marzipan-Rohmasse zugeben. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und zur Marzipanmasse geben. Alles verkneten. Mit einem Spritzbeutel Ringe (5 cm Durchm.) auf ein gefettetes, bemehltes Blech spritzen. Eigelb und Milch verquirlen. Ringe bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175C, Gasherd: Stufe 2) ca. 15 Min backen Pro Stck. ca. 500 Joule/120 Kal. Zubereitungszeit ca. 45 Min.