

Sand - Muscheln

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Marzipan
300	Gramm	Butter
120	Gramm	Puderzucker Vanillezucker Zitrone(n) - Schale
2		Ei(er), davon das Eiweiß
350	Gramm	Mehl
200	Gramm	Marmelade (Marillenmarmelade)
1	Becher	Kuchenglasur, Schokolade

Anleitung:

Butter flaumig rühren, stark zerkleinertes Marzipan, Zucker, Eiklar, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren, zuletzt Mehl einrühren; Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen; "muschelähnliche" Tupfer aufspritzen (nicht zu groß - nach dem Backen sollen jeweils 2 zu einem Keks zusammengesetzt werden!); bei 160° C hell backen; auskühlen lassen; Je zwei mit Marmelade zusammensetzen (es kann natürlich auch jede andere Marmelade verwendet werden.), halb in Schokoglasur tauchen, trocknen lassen. Ausgezeichnetes Weihnachtsgebäck! Auch jene, die Marzipan normalerweise nicht mögen, sollten einen Versuch wagen.