

Schoko - Marzipan - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

EINFACH NUR SUPER LECKER !!!!!

200	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
150	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
80	Gramm	Gehackte Mandeln
125	Gramm	Geriebene Schokolade (L)
		Johannisbeergelee (L)
1	Pack.	Marzipan
		Schokoguß (L)

Anleitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten und einige Stunden (oder über Nacht) kühl stellen. Teig zu Rollen formen und in Scheiben schneiden (geht schneller), wer mag kann ihn auch ausrollen und Kreise ausstechen. Cirka 8 Minuten ausbacken und abkühlen lassen. Danach dünn mit Johannisbeergelee bestreichen. Darauf eine Schicht Marzipan legen (diesen ausrollen, geht am besten zwischen Klarsichtfolie und mit einem Schnapsglas Kreise ausstechen). Zum Schluß mit Schokoladenglasur überziehen. Ich habe gemischt genommen, helle und dunkle Schokolade.