

Walnusskekse mit Marzipanrand

Kategorien: Plätzchen, Backen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
2	Tropfen	Rum Aroma (L)
1	gestr. TL	Backpulver
150	Gramm	Aprikosenmarmelade (L)
1	Messersp.	Kardamom (L)
1	Pack.	Vanillezucker (L)
1	Prise	Salz
400	Gramm	Marzipanrohmasse
1	Tropfen	Bittermandelöl (L)
250	Gramm	Mehl
1		Ei
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Geriebene Walnusskerne (L)

Anleitung:

Für den Teig die Zutaten in angegebener Reihenfolge verkneten und den Teig eine Weile kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form (3 cm) Plätzchen ausstechen. Bei 175 -200 ca. 10 Min. backen.

Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit der Aprikosenmarmelade zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit etwa 1/3 der Marzipanmasse bestreichen, die übrigen Plätzchen mit der Unterseite darauflegen und die Kekse auf ein Backblech legen. Die restliche Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner gezackter Tülle füllen und als Kranz auf die Kekse spritzen. Mit den Belegkirschen garnieren. Die Kekse solange unter den vorgeheizten Grill legen, bis sie hellbraun sind.