

Zimt - Marzipan - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

SCHMECKEN GIGANTISCH TOLL ES SCHMECKT SO GUT

50	Gramm	Weizenmehl (Type 550) (L)
50	Gramm	Blütenzarte Köllnflocken (L)
1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Jodsalz (L)
1	Prise	Nelken (gemahlen) (L)
1	Teel.	Zimt
50	Gramm	Pflanzenmargarine (L)
50	Gramm	Zucker
11	Essl.	Rübensirup
150	Gramm	Aprikosenmarmelade (L)
150	Gramm	Marzipanrohmasse
75	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Mehl, Blütenzarte Köllnflocken, Backpulver, Salz und Gewürze mischen
Margarine, Zucker sowie Sirup hinzufügen. Alle Zutaten zu einem
glatten Teig verkneten und Rollen mit einem Durchmesser von rund 3
cm formen. In Folie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank
aufbewahren. Backblech mit Backpapier auslegen. Von den Rollen ca
0,5 cm dicke Scheiben abschneiden, kleine Kugeln formen und auf das
Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen anbacken. Vom Blech lösen
und auf ein Kuchengitter abkühlen lassen. Aprikosenmarmelade in
einem Topf erhitzen und glatt rühren. Marzipanrohmasse mit dem
Puderzucker verkneten ausrollen und kleine Form ausstechen.
Plätzchen mit Marmelade bestreichen und Marzipanfiguren darauf
setzen. Ober/ Unterhitze: 180° Grad C / Umluft: 160° Grad C
Backzeit: 08 -10 Minuten backen.