

Marzipan - Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
3		Eigelb
100	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Marzipan - Rohmasse
200	Gramm	Butter
60		Mandeln

Anleitung:

Mandeln häuten. Zwei der Eigelbe mit allen übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Diesen etwa eine Stunde kalt stellen. Den Teig zu vier 30 cm langen Rollen formen. Jede Rolle in 15 Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in jede Kugel eine Mandel leicht hineindrücken. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C knapp 15 Minuten backen.