

Marzipan - Schnitten

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
4		Eier
250	Gramm	Mehl
3	Essl.	Schokoladenpulver
1	Pack.	Backpulver
1	Becher	Saure Sahne

Aus obigen Zutaten Rührteig herstellen, auf ein Backblech streichen
Bei 175 Grad ca. 30 Min. backen

FÜR DEN BELAG

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Rum
1	Teel.	Bittermandelöl
250	Gramm	POMPS Kindergrieß (evtl. auch jeder andere Weichweizengrieß) Schokoladenglasur

Anleitung:

Für den Belag Butter zerlaufen lassen, Puderzucker unterrühren, Grieß unterrühren, Rum und Bittermandelöl unterrühren, aufkochen lassen. Die Masse auf den noch warmen Kuchen streichen. Erkalten lassen. Mit Schokoguss überziehen, in Rauten schneiden. Geht Ratz-Fatz, der Clou: es kommt kein Marzipan in die Plätzchen aber sie schmecken so, als ob der Belag Marzipan wäre!

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07