

Marzipan - Spritzgebäck

Zutaten für: 40 Portionen

3		Eier
125	Gramm	Marzipanrohmasse
1		Vanilleschote
125	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Kakaoglasur (100g)

Anleitung:

Eiweiss steifschlagen. Eigelb mit Marzipan, ausgekratztem Vanillemark, Fett und Puderzucker schaumig schlagen. Mehl unterheben. Eischnee unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen und Häufchen auf mit Backtrennpapier ausgelegte Backbleche spritzen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad (Stufe 3) schalten und 15 min. backen (das nächste Blech nur 10 min.). die Kakaoglasur im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen zur Hälfte in die Glasur tauchen und trocknen lassen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann