

# Marzipan - Spritzgebäck 1

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter oder Margarine
80	Gramm	Zucker
150	Gramm	Marzipanrohmasse
5	Tropfen	Bittermandelöl
1		Ei
2		Eigelb
200	Gramm	Mehl

## Anleitung:

Fett mit Zucker und Marzipanrohmasse schaumig rühren. Das Ei und die Dotter mit dem Bitteröl gut verquirlen. Diese Masse nach und nach unterschlagen. Nun das Mehl darüber sieben und unterheben. Den Teig sofort in einen Spritzbeutel mit Sternentülle geben und auf das Backpapier verschiedene Formen spritzen. Kaltstellen, bis der Teig fest geworden ist (ca. 1 Stunde).

Bei 160C etwa 10 Minuten backen

## Quelle:

\*RK\* von Konrad Heizmann 25,02,07