

## Marzipankrapferl mit Marillen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Marzipan
150	Gramm	Weiche Butter
120	Gramm	Staubzucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
1/2		Zitrone; die Schale
1		Eiklar
170	Gramm	Glattes Mehl

### *GARNITUR.*

---

10		Getrocknete Marillen
50	Gramm	Nougat

### Anleitung:

Marzipan, Butter, Staubzucker, Vanillez., Zitronenschale und 1 P. Salz cremig rühren, Eiklar dazu, Mehl langsam unterrühren. Mit dem Spritzsack kleine (Ø=2cm) Krapferl auf s Backblech spritzen. 175C ca. 10 min. hell backen. Nougat schmelzen, feine Stiche quer über die Krapferl spritzen, ein Stückchen Marille oben drauf setzen.