

# Nuss - Marzipantaler

Zutaten für: 1 Rezept

## *FUER DEN TEIG*

---

150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Essl.	Wasser
125	Gramm	Margarine
150	Gramm	Gemahlene Haselnuesse

## *FUER DAS MARZIPAN*

---

250	Gramm	Marzipan-Rohmasse
150	Gramm	Puderzucker

## *ZUM BESTREICHEN*

---

Johannisbeergelee

## *FUER DEN GUSS*

---

2	Essl.	Zitronensaft
75	Gramm	Puderzucker
		Feingehackte Pistazien; zum Verzieren

### Anleitung:

Muerbeteig herstellen, in kleinen Mengen ca. 2 cm dick ausrollen. Runde Plaetzchen ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 GradC ca. 10 Min. backen. Die Marzipanmasse gut mit dem gesiebten Puderzucker Verkneten, duenn auf gesiebtem Puderzucker ausrollen, Plaettchen in Der Groesse der Plaetzchen ausstechen. Plaetzchen nach Erkalten mit Gelee bestreichen, Marzipan darauflegen. Puderzucker und Zitronensaft verruehren, die Plaetzchen bestreichen.

### Quelle:

\*RK\* von Konrad Heizmann 25,02,04