

## Königsberger - Marzipan.

Kategorien: Marzipan, Gebaeck, Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 20 Portionen

400	Gramm	Marzipanrohmasse
300	Gramm	Puderzucker
2		Eiweiss
1		Eigelb
		Belegkirschen

### Anleitung:

Marzipanmasse und die Haelfte des Puderzuckers verkneten.  
Portionsweise Zwischen Klarsichtfolie etwa 1 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Marzipanreste zu duennen Rollen formen. Mit Eiweiss bestreichen und als Rand Auf die Herzen legen. Mit Hoelzchen festdruecken und dabei Rillen Eindruecken. Eigelb verschlagen und die Raender duenn damit bestreichen. Herzen auf ein mit Baktrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 Grad 3-5 Min. backen, bis die Raender der Herzen leicht braun sind. Herzen Ueber Nacht stehenlassen. Restlichen Puderzucker und restliches Eiweiss Verruehren. Die Mitte der Herzen damit bestreichen und mit halbierten Belegkirschen verzieren. Trocknen lassen.