

Marzipan-Monde

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Stück

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl
40	Gramm	Zucker
75	Gramm	Marzipanrohmasse
120	Gramm	Butter
1		Eigelb

FÜR DIE GLASUR

100	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	Zitronensaft
		Zuckerstreusel oder Zuckerperlen/Schokostreusel

Anleitung:

Die Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und den Teig für 1 Std. kühlstellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig ausrollen und Monde mit einem runden Ausstecher ausstechen. 10 - 13 Minuten bei 160°C backen. Danach die Monde vollständig abkühlen lassen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und die Monde mit dem Guss überziehen. Mit jeweils einer Zuckerperle verzieren.

Tipp: Diese Plätzchen eignen sich auch zum Backen mit Kindern. Dann kann man die Glasur anfärben und bunte Zuckerperlen und Schokostreusel verwenden.

Ergibt ca. 40 Plätzchen.