

## Lebkuchen - Marzipan - Sticks

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Marzipan - Rohmasse
200	Gramm	Zucker
4		Ei(er), davon das Eiweiß
1	Prise	Salz
300	Gramm	Mandel(n), gemahlene
2	Essl.	Mehl
4	Teel.	Lebkuchengewürz
		Zucker, feiner, zum Dekorieren

### Anleitung:

Das Marzipan zerkleinern, Zucker und 1 Eiweiß zufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Das übrige Eiweiß mit Salz halbsteif schlagen und ebenfalls zufügen. Mandeln, Mehl und Lebkuchengewürz dazu geben und alles gut verkneten.

Den Teig 12 Stunden kühlen. Die Arbeitsfläche mit Kristallzucker bestreuen. Den Teig in walnussgroße Stücke teilen und je zu einer ca. 1 cm dicken und 6 cm langen Rolle formen. Diese Röllchen im Zucker wälzen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und bei 160°C (Umluft 140°C) für ca. 15 min backen. Die Sticks sind nach dem Backen noch weich. Trotzdem nicht länger backen lassen. Danach auskühlen lassen und fertig sind sie.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten