Marzipan-Spritzgebäck



Zutaten Teig

- 200 g Marzipanrohmasse
- 200 g weiche Butter
- 100 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (L)
- 2-3 Tropfen Bittermandelaroma
- 250 g Mehl Type 550
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Außerdem

- Zartbitterkuvertüre zum Verzieren (Optional)

Zubereitung

- Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Marzipanrohmasse auf einer Haushaltsreibe grob reiben und zusammen mit Butter, Zucker und der Prise Salz für ca. 3 Minuten glatt rühren.
- Anschließend das Ei und das Bittermandelaroma zugeben und für weitere 2 Minuten cremig rühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und nur kurz unter die Marzipan-Masse mengen.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen und beliebige Kipfel oder Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten hellgelb backen, auskühlen lassen und mit etwas geschmolzener Zartbitterkuvertüre verzieren.
- Die Plätzchen sind in einer Weihnachtsdose etwa zwei bis drei Wochen haltbar.

Portionsgröße: ca. 40 Stück
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©