Marzipan Traumstücke

Zutaten Teig

- 200 g weiche Butter
- 125 g feiner Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse
- 300 g Mehl Type 550

Außerdem

- 20 g Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- Butter und Zucker mit der Küchenmaschine 4 Minuten lang cremig rühren.
- Die Marzipanrohmasse in sehr kleine Stücke schneiden und unter ständigem Rühren zur Butter-Zucker-Masse hinzufügen, bis eine homogenen Masse entsteht.
- Anschließend das Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und zu 4 Strängen von 2 cm Dicke und 25 cm Länge formen.
- Die Stränge mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mit einem Teigabstecher oder Messer jeden Strang in 2 cm breite Stücke teilen.
- Die Marzipan Traumstücke auf ein, zwei oder drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von oben bei 180°C Ober-/Unterhitze für 10 - 12 Minuten hellbraun backen.
- Die Plätzchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 50 Stück ca.
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 10–12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©