

Weihnachtsbacken Rezepte

Lübecker Leckerli

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Teig

250 g	Butter	75 g	Mehl
100 g	Puderzucker	30 g	Kakao
1	Becher Vanillinzucker	1	Msp. Lebkuchengewürz
250 g	Speisestärke		

Füllung

150 g	Marzipanrohmasse	1	Eigelb
75 g	Puderzucker		

Guß

200 g	Puderzucker	6 bis 7	EL Rum
-------	-------------	---------	--------

Zum Garnieren

Walnußkerne

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten, zu Rollen von etwa 2 cm o formen und etwa 30 Minuten kühl stellen. Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb verrühren, zu kleinen Kugeln formen und auf die Teigscheiben legen. Teig darüber zusammenziehen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C /15 bis 20 Minuten. Puderzucker mit Rum verrühren und die ausgekühlten Leckerli damit überziehen. Mit Walnüssen garnieren.