

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Marzipanplätzchen

Gattung: Backen, Advent, Marzipan, Plätzchen, Weihnachten

---

		Teig	
125 g	Mehl	1	Eigelb
1/2 Teel.	Backpulver	50 g	Butter oder Margarine
50 g	Zucker	50 g	gemahlene Walnußkerne
1/2	P. Vanillezucker	400 g	Marzipanrohmasse
1	Pr. Salz	150 g	Orangenmarmelade
2 Tropfen	Bittermandelöl	2 Essl.	Rum
1/2 Teel.	Rum	1	P. rote Belegkirschen

---

Alle Zutaten für den Mürbeteig mit dem Handrührgerät zu einem Teigkloss zusammenkneten und 30 Min. ruhen lassen. Marzipanrohmasse mit Orangenmarmelade und Rum zu einer spritzfähigen Masse verrühren. Teig zwischen 2 Gefrierfolien dünn ausrollen und Plätzchen (4 cm) ausstechen. Die Marzipanmasse als Ring auf die Plätzchen spritzen, in die Mitte jeweils 1/2 Belegkirsche drücken. Auf einem vorbereiteten Blech goldgelb backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 10 Minuten