

Marzipan-Kekse

etwa 60 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Marzipan-Mürbteig:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
125 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
1 KL Zitronensaft
1 Ei (Größe M)
250 g gesiebttes glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
120 g Speisestärke

Zum Aufspritzen:

1 Beutel Zucker Spritzglasur mit
Schoko Geschmack

1 Marzipan-Mürbteig:

Für den Teig Marzipan mit Butter verkneten. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2mm dick ausrollen. Mit großen Ausstechern nach Wahl Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heissluft 150 °C

Backzeit: etwa 14 Minuten

3 Verzieren:

Mit der Spritzglasur beliebige Formen auf die erkalteten Kekse spritzen.