

# Marzipan-Schlitten

ca. 50 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

250 g glattes Mehl  
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver  
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Bittermandel

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack  
5 EL weiße Schokospäne

## 1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

## 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und ca. 6 cm lange Schlitten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

## 3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 4 Zum Verzieren:

Die erkalteten Schlitten mit den Kufen in Glasur tunken und auf ein Backpapier geben. Die Kufen sofort mit Schokospänen bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Schlitten beliebige Formen z.B. Ringe (ca. 5 cm Ø) aufspritzen.
- In gut schließenden Dosen sind die Marzipan-Schlitten ca. 2 Wochen haltbar.