

Marzipan-Spritzgebäck

ca. 70 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

200 g klein geschnittene
Marzipanrohmasse
125 g weiche Butter
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Speisestärke

Zum Verzieren:

90 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
30 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack
Zimt

1 Spezial-Sandmasse:

Marzipan mit Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Staubzucker und Vanille Zucker nach und nachdazugeben und cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen und Kipferln und Stangerln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

2 Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.

3 Zum Verzieren:

Die erwärmte Kakaoglasur in ein Spritztütchen geben. Die erwärmte helle Glasur mit Zimt verrühren, in ein Spritztütchen füllen und mit der Kakaoglasur abwechselnd über die Kekse sprenkeln.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33