

# Schoko-Marzipantaler

etwa 30 Stück



gelingt leicht

up to 60 Min.



## Zutaten:

### Mandel-Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
80 g Speisestärke  
100 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
180 g weiche Butter  
50 g geriebene Mandeln

### Schoko-Marzipan-Füllung:

100 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre  
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
100 g weiche Butter

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack  
50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

## 1 Mandel-Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Stärke vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Scheiben (5 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heissluft 180 °C**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

## 3 Schoko-Marzipan-Füllung:

Kuvertüre mit Marzipan und Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren und die Kekse damit zusammensetzen.



#### ④ Zum Verzieren:

Die Kekse bis zur Mitte in Vollmilchglasur tunken. Die weiße Glasur in ein Spritztütchen füllen. Beliebige Muster aufspritzen und sofort ein Holzstäbchen durch die dunkle und weiße Glasur ziehen.

##### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen und gekühlt ca. 2 Wochen haltbar.

