

Rezept

Bunte Marzipanplätzchen

Ein Rezept von Bunte Marzipanplätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl + Mehl zum Arbeiten	40 g Zucker
75 g Marzipanrohmasse	120 g weiche Butter
1 Eigelb	100 g Puderzucker
1-2 TL Zitronensaft	bunte Zuckerperlen
Schokostreusel (ersatzweise Schokochips)	Ausstechförmchen mit verschiedenen Motiven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 55 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Zucker, Marzipan, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie 3-4 mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und mit 2 cm Abstand aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und etwas abkühlen lassen.

3. Für die Verzierung Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die Plätzchen damit überziehen und mit Zuckerperlen oder Schokostreuseln verzieren. Trocknen lassen.