Rezept

Bunte Marzipanplätzchen

Ein Rezept von Bunte Marzipanplätzchen, am 09.06.2025

Zutaten

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