

Rezept

Marmorplätzchen

Ein Rezept von Marmorplätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

150 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise gemahlener Kardamom
1 Ei	250 g Mehl
2 EL Kakaopulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Kardamom und Ei mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Mit Mehl rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig halbieren, eine Hälfte mit dem Kakaopulver verkneten. Den hellen und dunklen Teig jeweils vierteln. Jedes Viertel zu einer ca. 10 cm langen Rolle formen.
2. Je eine helle und dunkle Rolle nebeneinanderlegen und so miteinander verdrehen, dass eine Rolle entsteht (es entstehen vier Rollen). Jede hell-dunkle Rolle halbieren, die Hälften aufeinanderlegen und so formen, dass wieder vier ca. 10 cm lange marmorierte Rollen entstehen. Diese zugedeckt 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen in 40 ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf das Blech legen. Im Backofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Die Plätzchen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.