

Rezept

Marzipan-Rosinenplätzchen

Ein Rezept von Marzipan-Rosinenplätzchen, am 17.04.2024

Zutaten

75 g Marzipanrohmasse	100 g weiche Butter
75 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	2 Eier
125 g Mehl	1/2 TL Backpulver
60 g Rumrosinen (Fertigprodukt oder selbst gemacht)	100 g Aprikosenkonfitüre
	1 Spritzbeutel mit 10 mm großer Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Marzipan und Butter verkneten. Mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Auf die Eiercreme sieben und unterheben.
2. Den Teig in den Spritzbeutel füllen. Mit 2 cm Abstand Tupfen (ca. 3 cm Ø) aufs Blech spritzen. Jeden Tupfen mit 3 Rumrosinen belegen, leicht andrücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. backen.
3. Die Plätzchen mit dem Papier vom Blech ziehen. Die Konfitüre erwärmen und die heißen Plätzchen damit bestreichen. Trocknen lassen.