

Max Mayr

Professional

Marzipan Nuss Plätzchen

Kuchen & Gebäck

Kekse

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Alle Zutaten gut vermengen und dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Marzipan ausrollen und ausstechen, die Schokoladeglasur im Wasserbad schmelzen. Marmelade auf die ausgekühlten Kekse streichen/ dressieren und mit dem ausgestochenen Marzipan belegen. Anschließend in der Schokoglasur tunken, mit Streussel bestreuen und trocknen lassen.



ZUTATEN

15 dag glattes Mehl

6 dag Staubzucker

10 dag Thea

1 Dotter

1 Pkg. Vanillezucker

3 dag geriebene Walnüsse

Zitronenzesete

Zum Verzieren:

Marmelade passiert nach Geschmack

Rohmarzipan

Schokoglasur

Streussel