

## Katzenpfötchen

Dessert    Brot&Gebäck    Kekse    Süße Gerichte    Vegetarisch  
Weihnachten    Winter



### ZUBEREITUNG



Marzipan mit Ei, Amaretto, Milch und Staubzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer glatt rühren. Die Butter dazugeben und schaumig rühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech walnussartige Tropfen spritzen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Bakrohres schieben und bei 200 °C ca. 8 Minuten backen. Die erkaltete Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Die Glasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen und die Katzenpfötchen mit der Spitze darin tunken. Mit Staubzucker leicht bestreuen.

### ZUTATEN



100 g Rohmarzipan  
1 Ei  
3 EL Amaretto  
4 EL Milch  
60 g Staubzucker  
150 g weiche Butter  
200 g glattes Mehl  
etwas Marmelade  
1 Becher Dr. Oetker Decor Kakaoglasur  
etwas Staubzucker