

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 Backrohres 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