



Alexandra Seidel

ZUTATEN

Für den Teig

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- ca. 60 g gemahlene Haselnüsse

Für die Verzierung & Füllung

- 1 großer Becher Kuchenglasur (Schokolade)
- Haselnusskrokant
- Kokosraspeln
- Marmelade nach Belieben (z. B. Hagebuttenmarmelade)

Mango Maracyja

Marzipan Plätzchen

ZUBEREITUNG

30 Stück

1. Alle Zutaten für den Teig zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühl stellen, damit er sich sauber ausrollen lässt.
2. Den Teig etwa **2 mm dünn** ausrollen. Runde Kreise mit dem Ausstecher ausstechen (pro Plätzchen zwei Kreise). Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und **bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 5–8 Minuten** backen.
3. Die Marzipanrohmasse auf etwas Puderzucker dünn ausrollen. Ebenfalls runde Kreise ausstechen, Zusätzlich aus dem ausgerollten Marzipan Schneeflocken ausstechen und beiseite legen.
4. Die dunkle Kuchenglasur schmelzen. Die Hälfte der Kekse zur Hälfte oder komplett in die Glasur tauchen.
5. Sofort eine Marzipan-Schneeflocke aufsetzen und fest werden lassen.
6. Je einen schokoladenlosen Keks als Boden verwenden.
 - a. **Marmelade**
 - b. **Marzipankreis**
 - c. wieder etwas **Marmelade**
 - d. **schokolierter Deckel**
7. Alles vorsichtig zusammendrücken und erneut fest werden lassen.