

Marzipan Spritzgebäck

Alexandra Seidel

ZUTATEN

- 140 g sehr weiche Butter (wirklich weich – am besten über Nacht draußen stehen lassen)
- 80 g Zucker
- 1 mittelgroßes Ei
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Puddingpulver (Vanille)
- Etwas rote Marmelade

ZUBEREITUNG

☆ 40 Stück

- Butter und Zucker schaumig schlagen.
- Ei dazugeben und kurz unterrühren.
- Marzipan zerzupfen oder reiben und mit in die Schüssel geben.
- 5–10 Minuten verrühren, bis der Marzipan nicht mehr sichtbar ist.
- Mehl, Backpulver und Puddingpulver hinzufügen.
- Zu einer spritzfesten Masse verrühren.
- Teig in einen stabilen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
- Kleine Röschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
- Bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 5 Minuten backen (je nach Ofen auch etwas mehr oder weniger).
- Vollständig auskühlen lassen.
- In die Mitte einen kleinen Marmeladentupfer setzen.
- Dunkel, trocken und Luftdicht halten diese Plätzchen locker 3 Wochen, wenn nicht sogar mehr.