

Weihnachtsplätzchen Rezepte

Marzipanstangen

Gattung: Backen, Kuchen, Plätzchen, Weihnachten

	Teig	
250 g Marzipanrohmasse	1	Ei
200 g Butter	250 g	Mehl
100 g Zucker	100 g	Speisestärke
1 P. Vanillezucker		
	Füllung	
4 Essl. Aprikosenkonfitüre		
	Glasur	
250 g Halbbitter-Kuvertüre		

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Backblech einfetten. Teig in einem Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und 5 cm lange Stangen darauf spritzen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

Nach dem Backen die Hälfte der Stangen auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen, restliche Stangen darauf legen und andrücken. Kuvertüre schmelzen und die Enden der Stangen hineintauchen.

Elektroherd: 175°,
Heißlufttherd: 150°,
Gasherd Thermostat Stufe 2-3.