

Weihnachtsbacken Rezepte

Bunte Marzipankekse

Anzahl: 70 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Advent, Weihnachten

300 g Mehl	1 Teel. Speisefarbe, grüne
150 g Butter oder Margarine	1 Teel. Speisefarbe, gelbe
90 g Zucker	1 Teel. Speisefarbe, rote
4 Tr. Backaroma "Bittermandel"	1 Essl. Kakao
2 Eier	200 g Puderzucker
200 g Marzipanrohmasse	2 Essl. Zitronensaft

Mehl, Fett, Zucker, Backaroma, 1 Ei und 1 Eigelb mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig zwischen 2 Gefrierfolien 5 mm dünn ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen, auf Bleche mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

9-12 Minuten.

Je 50 g Marzipan mit Speisefarbe gelb, rot und grün und mit dem Kakao braun färben. Zwischen 2 Lagen Folie ausrollen, kleine Formen ausstechen oder ausschneiden.

Für die Dekoration 1 Eiweiss, Puderzucker und Zitronensaft mit dem Handrührgerät zu einem festen Guss aufschlagen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen mit dem Guss verzieren, das Marzipan mit Guss darauf kleben und antrocknen lassen.