

Weihnachtsbacken Rezepte

Hausfreunde (Marzipan-Gebäck)

Anzahl: 70 Stück

Gattung: Backen, Geschenke, Weihnachten

300 g	Mehl	150 g	Gemahlene Walnüsse
200 g	Zucker	400 g	Marzipan-Rohmasse
1 Pack.	Vanillinzucker	2 Pack. (a 100 g)	dunkle
1	Fläschen Rumaroma		- Schokoglasur
3 Tropfen	Bittermandelaroma	1 Glas (ca. 225 g)	
1	Msp. Kardamom		- Johannisbeergelee
200 g	Kalte Butter	140 g	Walnushälften (ca. 70
1 Prise	Salz		- Stück)

Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Rumaroma, Bittermandelaroma, Kardamom, Butter, Salz und gemahlene Walnüsse rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig über Nacht zugedeckt kühl stellen.

Den Teig in zwei Teile teilen. Eine Hälfte auf bemehlter Fläche ca. 1 cm dick ausrollen und ca. 35 Kreise (Durchmesser 4 cm) ausstechen. Kreise mit abstand auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad C, Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Vorgang mit der zweiten Hälfte wiederholen. Marzipan zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen, Etwa 70 Kreise in Größe der fertigen Plätzchen ausstechen.

Inzwischen Schokoladenglasur im heißen Wasserbad erwärmen. Plätzchenoberseite dick mit Johannisbeergelee bestreichen, einen Marzipantaler darauf setzen und vorsichtig festdrücken. Glasur in eine kleine Schüssel füllen. Die Marzipanseite der "Hausfreunde" in die Schokoladenglasur tauchen und mit einer Walnushälfte verzieren. Trocknen lassen.

:Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden (ohne Backzeit)

:Wartezeit 8 Stunden