

Weihnachtsbacken Rezepte

Marzipanherzen

Gattung: Backen, Marzipan, Weihnachten

250 g	Mehl	Aprikosenmarmelade
65 g	Zucker	400 g Marzipanrohmasse
1 Pack.	Vanillezucker	400 g Puderzucker
1	Ei	dunkle Kuvertüre
165 g	Butter	halbierte Walnüsse

Mehl, Zucker und Vanillezucker auf die Arbeitsfläche sieben. Mit dem Ei und der kalten Butter zu einem Knetteig verarbeiten. Diesen zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie dünn ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Auf Backpapier bei vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad 5 bis 10 Minuten backen. Nach dem Erkalten dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Marzipan mit Puderzucker verkneten, dünn ausrollen und ebenfalls Herzchen ausstechen. Die Plätzchen damit belegen. Mit Kuvertüre, die im Wasserbad aufgeweicht wurde, überziehen und mit je einer Walnusshälfte verzieren.