

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Schwarz Weiß Pasteten

Anzahl: 20 Stück

Gattung: Backen, Advent, Plätzchen, Weihnachten

---

1	Pack. Frische Teige "Schwarz-	3	Essl. Rum
	Weiß-	75 g	Preiselbeerkonfitüre
100 g	-Gebäck"	30 g	Kuchenglasur
	Marzipan-Rohmasse		

---

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Schwarz-Weiß-Stränge leicht rund rollen und in 40 Scheiben, mit einem Durchmesser von ca. 3,5 cm schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Marzipan-Rohmasse und Rum miteinander verkneten und jeweils zwei Plätzchen mit einem dünnen Ring aus Rum-Marzipanmasse geformt, mit etwas Preiselbeerkonfitüre gefüllt, zusammensetzen. Den Rand mit Kuchenglasur bestreichen.