

Weihnachtsgebäck

Marzipan Quadrate

Zutaten: Teig für ca. 50 Plätzchen

200g	Mehl	Fett für das Blech
1/2 Päckchen	Backpulver	Schokoladenglasur
1	Ei	1 Eiweiß
80g	Zucker	200g Aprikosenmarmelade
75g	Butter	
400g	Marzipan Rohmasse	

Für den Plätzchen Teig:

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver durchsieben. Anschließend das Ganze mit Zucker, dem Ei sowie der zimmerwarmen Butter mit dem Knethaken eines elektrischen Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Danach den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit einer Gabel ca. 20 bis 30 mal gleichmäßig einstechen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig ca. 10-15 Minuten hellgelb backen. In der Zwischenzeit die Aprikosenmarmelade durch ein Sieb drücken, damit sie gut streichfähig wird. Jetzt die Marmelade gleichmäßig auf dem noch heißen Teig verteilen. Die Marzipan Rohmasse zwischen zwei Blätter Pergamentpapier in der Größe des Backbleches ausrollen. Das Marzipan auf den Teig legen und dünn mit dem Eiweiß bestreichen. Bei 160 Grad ca. fünf bis zehn Minuten goldgelb backen. Achtung: Die Marzipanmasse darf nicht braun werden! Das ausgekühlte Gebäck in ca. 3x3cm große Quadrate schneiden. Die Glasur im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Jeweils zwei Quadrate gegeneinander gelegt diagonal in die Glasur tauchen. Zum trocknen auf ein mit Pergamentpapier belegtes Brett legen.