

Marzipantaler (Weihnachtsgebäck)



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebene Nüsse	150 g
Butter	125 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Esslöffel
Feinkristallzucker	75 g
Backpulver	2 Teelöffel
Weizenmehl (glatt)	150 g
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Marzipanrohmasse	250 g
Marmelade / Konfitüre	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Feinkristallzucker, Wasser, Butter, Nüsse einen Teig kneten, im Kühlschrank etwas rasten lassen, Teig auswalken und Kekse ausstechen, hell backen.

Immer zwei gleiche Kekse mit Marmelade füllen und zusammenkleben.

Das Marzipan mit dem Puderzucker kneten, auswalken, ausstechen und auf die Kekse setzen.

Zum Schluss die Kekse mit Schokoglasur bestreichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1575-Marzipantaler-Weihnachtsgebaeck.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at