

Marzipankekse

Teig:

300 g Mehl

150 g Butter oder Margarine

90 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

4 - 5 Tr. Bittermandelöl

Deko:

200 g Marzipanrohmasse

200 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1 Eiweiß

1 EL Kakaopulver

Lebensmittelfarbe (rot, grün, gelb)

Die Zutaten mischen und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen. Danach auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dünn ausrollen und verschiedene Formen (Tannenbäume, Herzen, Sterne) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Deko je 50 g Marzipan mit dem Kakaopulver und den Lebensmittelfarben einfärben. Zwischen 2 Klarsichtfolien dünn ausrollen und kleine Formen ausstechen. Restliches Eiweiß, Zitronensaft und Puderzucker mit einem Quirl zu einem festen Guss schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Plätzchen mit dem Guss verzieren. Die kleinen Marzipan-Formen ebenfalls mit etwas Guss auf die Plätzchen kleben. Gut antrocknen lassen.