





Marzipan-Spritzgebäck

Knusprige Plätzchen mit Marzipan und zweifarbiger Glasur versüßen die Weihnachtszeit.

etwa 70 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett
Backpapier

Teig:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
125 g weiche Butter
75 g Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker
Genusswerkstatt Duo Glasur
Zimt-Kakao

Wie backe ich Marzipan-Spritzgebäck?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② Teig zubereiten:

Marzipan klein schneiden, mit dem weichen Fett in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Eier nach und nach jeweils etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und zu Bögen oder Stäbchen auf das Backblech spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

③ Verzieren:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und den Glasurbeutel für etwa 10 Min. hineinlegen. Beutel gut abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur über die Plätzchen sprengeln. Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch ganz einfach einen Adventskalender herstellen. Spritzen Sie aus dem Teig alle Zahlen von 1-24 und backen diese wie oben angegeben. Anschließend legen Sie diese Zahlen in kleine Zellophanbeutel und hängen diese an eine Kordel.
- In gut schließenden Dosen sind die Plätzchen etwa 4 Wochen haltbar.

