

# Marzipanplätzchen

Leckere Marzipanplätzchen mit Zuckerguss sind mit diesem Marzipan Plätzchen Rezept schnell gebacken und verziert.

60 - 70 Stück



gelingt leicht

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher Sterne, 6er-Set

### Mürbeteig:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
6 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

### Zum Verzieren:

200 g Puderzucker  
etwa 3 EL Wasser  
Dr. Oetker Dekor Kreation Pastell Mix  
Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift

## Wie backe ich einfache Marzipanplätzchen?:

### 1 Mürbeteig zubereiten:

Marzipan auf einer Haushaltsreibe raspeln. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zugedeckt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

### 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen, verschieden große Sterne ausstechen (Ø etwa 5-9 cm), auf das Backblech legen und backen. Dabei möglichst gleich große Sterne auf ein Backblech legen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 8 - 10 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

### 4 Verzieren:

Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Sterne bestreichen und sofort mit Dekor-Kreation bestreuen. Den Guss fest werden lassen und die Marzipanplätzchen mit Zuckerschrift verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

