

Marzipan-Butterplätzchen von CupcakeWerk

Zutaten :

250g Mehl
150g Butter / oder Margarine
100g Marzipanrohmasse
50g Mandelblättchen
60g Puderzucker
1 Ei
50g Zucker
1 Prise Salz

Außerdem:

Puderzucker zum bestreuen
Candy Melos - Weiß mit bunten Punkten
oder
andere Schokolade

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem homogenen glatten Teig verkneten (das geht am besten mit den Händen). Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig nun für ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher nach eurer Wahl Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und alles für ca. 12 Minuten backen. Die Plätzchen nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen kann man die Plätzchen ganz nach seinem Wünschen dekorieren, ich habe dazu weiße Candy Melts mit bunten Punkten geschmolzen und die Plätzchen damit dekoriert und zum Schluss noch ein wenig Puderzucker darüber gestreut. Und schon sind sie dann auch fertig zum Vernaschen.

