Marzipankissen

Arbeitszeit: 1 Stunde
Backzeit: 11 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	5,9 g
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	2 g
Brennwert	119 kcal / 498 kJ

Zutaten für ca. 35 Stück

Füllung und Dekoration:
200 g kalte Marzipanrohmasse
2 Eiweiß (Größe M)
3 Tropfen Bittermandelaroma
Puderzucker
150 g Puderzucker

Teig:
½ unbehandelte Bio-Zitrone
2 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Vanillezucker
75 g Puderzucker
250 g Mehl
125 g kaltes Butaris Butterschmalz

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Füllung der Marzipankissen das Marzipan fein über eine Küchenreibe reiben. Eiweiß und Bittermandelaroma hinzugeben und alles mit dem Rührgerät für fünf Minuten cremig rühren.

Schritt 2/4

Für den Teig die Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Alle Zutaten für den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, halbieren und beide Hälften mit etwas Mehl dünn ausrollen.

Schritt 3/4

Die ausgerollten Teigplatten mit je der Hälfte der Marzipanmasse bestreichen und jeweils zu einer Rollen eng aufrollen. Mit einem Messer ca. 2 cm breite Stücke abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Plätzchen für 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Schritt 4/4

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen im Ofen für ca. 11 Minuten goldbraun backen. Noch warm die Marzipankissen mit einer dicken Schicht Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Simone Schäfer (Sheepy's Bakery)) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.