

Marzipan - Spritzgebäck



Für ca. 100 Stück

Zutaten

240 gr. weiche Butter
120 gr. Puderzucker
60 gr. Marzipanrohmasse
2 Eigelbe
2 Eier
320 gr. Mehl (Typ 550)
50 gr. Speisestärke
5 gr. Backpulver
Mark einer Vanilleschote
einen Spritzer Zitronensaft
1 Prise Salz



Das Mehl, den Puderzucker, Backpulver und die Speisestärke durchsieben.

Die weiche Butter, Puderzucker, Marzipanrohmasse mit dem Vanillemark, Salz und Zitronensaft zu einer glatten Masse verarbeiten.

Mehl, Speisestärke und Backpulver untermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Rosetten aufspritzen. Es können natürlich auch Tupfen, längliche Formen oder Kringel sein.

Im vorgeheizten Backofen bei 210° Ober-/Unterhitze in 10 -12 Minuten goldbraun backen. (Achtgeben, dass sie nicht zu dunkel geraten). Auskühlen lassen.

