

Marzipan-Plätzchen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1 Pk (250g) sehr weiche Margarine
1 Pk (200g) Marzipan
1 T Zucker
2 T Mehl
1/2 T Stärke
Fett oder Backpapier für das Blech

- Margarine, Marzipan in kleinen Flöckchen und Zucker gut miteinander verkneten.
- Mehl und Stärke zugeben, alles miteinander verkneten, zur Not, um das Marzipan möglichst gut zu verteilen, noch mal mit den Händen nacharbeiten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 1/2 Stunden kühl stellen.
- Den Teig zu einer langen Wurst mit einem Durchmesser von ca. 3-4 cm rollen, davon 4-5 mm dicke Scheiben abschneiden.
- Auf ein Backblech legen und bei 160°C ca. 15 Minuten backen.
- Ergibt zwei Bleche.

Variante: Je nach Wunsch kann dem Teig noch eine Messerspitze Zimt hinzugefügt werden.