

## Marzipangebäck

**Teig:** 125 gr. Butter  
150 gr. gem. Nüsse  
75 gr. Zucker  
1 P. Vanillezucker  
150 gr. Mehl  
1 Teel. Backpulver  
evtl. 2 Eßl. Wasser

**Belag:** 250 gr. Marzipan  
100 gr. Puderzucker  
Gelee ( Apfel oder Quitte je nach Geschmack)

**Guss:** 100-150gr. Puderzucker  
etwas Wasser, Rum oder Zitronensaft je nach Geschmack  
Belegkirschen

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und einige Zeit kühlen.  
Plätzchen beliebiger Formen ausstechen und bei ca. 160°C ca. 10 Minuten backen.  
(Teig ist etwas bröselig beim Ausrollen – deshalb kleine Mengen nehmen.)

Für den Belag den Marzipan mit etwas Puderzucker verkneten und auf dem restlichen Puderzucker auswellen. Gleiche Formen wie Plätzchen ausstechen und mit etwas Gelee auf das Plätzchen kleben und andrücken.  
Guss herstellen und damit den Marzipan bestreichen und mit einem kleinen Stück Belegkirsche verzieren.

Christine Ebert