

Marzipan-Spritzgebäck

Marzipan verleiht den zarten Plätzchen eine aromatische und mürbe Textur. Der Teig lässt sich zudem einfach verarbeiten und im Nu sind die feinen Plätzchen fertig zubereitet. Ein toller und herziger Hingucker auf jedem Plätzchenteller!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, mais- und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 50 Stück

Für den Teig:

100g Marzipan-Rohmasse

100g Butter (ggf. laktosefrei), Zimmertemperatur

50g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{1}{2}$ gestrichener TL Backpulver

Zur Dekoration:

etwas Zuckerguss (aus Puderzucker und Zitronensaft)

Rote Dekorherzen (z.B. von BioVegan)

1. Marzipan grob Raffeln. Marzipan, Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig rühren.

2. Das Ei zugeben und unterrühren.

3. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren.
4. Den Teig sogleich in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Der Teig reicht für etwa 1,5 Backbleche. Die Backbleche für etwa 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.
5. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen. Da die Plätzchen nach dem Backen sehr weich sind, diese komplett auf dem Backpapier auskühlen lassen.
6. Auf die ausgekühlten Plätzchen wenig Zuckerguss geben und mit je einem Dekorherz dekorieren. In eine Plätzchendose geben.

Anmerkung: Tipps zur Lagerung gibt's [HIER](#).

Bild 1: Die aufgespritzten Röschen gut durchkühlen lassen.



Weitere Bilder: Die fertigen Plätzchen.



