

Marzipankissen

Zutaten ca. 40 Stück:

300 g Mehl

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

200 g kalte Butter

2 Eier

300 g Marzipanrohmasse (kalt)

2 EL Zitronensaft

8 Tropfen Bittermandelaroma



Die Zubereitung:

Mehl, Puderzucker, Salz, Butter und die Eigelbe zu einem glatten Teig verkneten.

Den Mürbteig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Marzipanrohmasse grob raspeln und zusammen mit den Eiweißen, Zitronensaft und dem Aroma in einer Schüssel zu einer cremigen Masse mixen.

Den Mürbteig nun auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen.

In 3 gleich große Teile teilen. Jeden Streifen nun mit der Marzipanmasse bestreichen.

Der LÄNGE nach aufrollen und mit einem scharfen Messer in Daumendicke Stücke schneiden.

Mit der Naht nach unten legt ihr die Stücke nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Bei 175 °C Ober-/ Unterhitze ca 12 Minuten backen.

Die noch heißen Kissen mit Puderzucker bestäuben