

Hausfreunde

-Weihnachtsgebäck-

Zutaten | 60 Stück

	Mürbeteig
175 g	Weizenmehl Type 405
75 g	Stärke
175 g	kalte Butter
1	Ei
60 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
2 EL	Mehl zum Ausrollen
	Füllung
200 g	Marzipanrohmasse
100 g	Puderzucker
4 EL	Aprikosenmarmelade
	Verzierung
100 g	Zartbitterschokolade
60	Walnusshälften zum Belegen

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: 10 Min.

Zubereitung:

- Für den Mürbeteig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- 30 Minuten kalt stellen.
- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen.
- Plätzchen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca 10 Minuten goldgelb backen.
- Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten.
- Auf Puderzucker dünn ausrollen und 4 cm große Kreise ausstechen.
- Alle Plätzchen mit Marmelade bestreichen und jeweils ein zweites Plätzchen aufsetzen.
- Auf jeden Doppelkeks einen Marziparkreis legen.

- Für die Glasur die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Mit einem Pinsel die Plätzchen bestreichen. Die Plätzchen sollten ganz mit Kuvertüre überzogen sein.
- Mit je einer halben Walnushälfte belegen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf einen Keks von 17,75 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
86 kcal	4,92 g	9,40 g	1,25 g	4,71 mg