



TEAM SCRAPAROUND ADVENTS-COUNTDOWN

Plätzchen-Idee von Nicole Budach

- Teig:
- 150g Mehl
- 75g Zucker
- 1P. Vanillinzucker
- 125g Butter
- 150g gemahlene Nüsse
- 2 Esslöffel. Wasser
- 250g Marzipan Rohmasse
- 150g Puderzucker
- Johannisbeergelee (Füllung)
- Puderzucker
- Rum
- zum Verzieren Mokkabohnen
- für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und am besten über Nacht in den Kühlschrank legen
- Am nächsten Tag den Teig dünn ausrollen und mit einem Förmchen ausstechen
- bei 180 Grad im Backofen ca 8-10 Minuten backen (sie sollten leicht gebräunt sein) und auskühlen lassen
- Die Marzipan Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten, dünn ausrollen und mit dem selben Förmchen ausstechen
- einen Klecks Johannisbeergelee auf das Plätzchen und darauf ein Marzipan-Plätzchen.
- für den Zuckerguss Puderzucker mit Rum zu einem cremigen Masse verrühren und auf das Marzipan geben.
- Zum Schluss noch eine halbierte Mokkabohne obendrauf



*Marzipan-
Nuss-Taler*