Marzipan Gelee Taler

Von Sandra

Sehr leckere Weihnachtsplätzchen



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std. 15 min	**15 min**	**n/a**	**1 Std. 30 min**

25 Stück (ca.) · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **125 g** Butter
- **250 g** Mehl
- **60 g** Zucker
- **2 TL** Vanillezucker
- **1 Prise** Salz
- **1** Ei
- **250 g** Marzipanrohmasse
- **50 g** Puderzucker
- **1** Ei
- **1 Glas** rotes Johannisbeergelee

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Butter in Stückchen schneiden und in eine Schüssel geben.

02 Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei dazugeben.

03 Alles verkneten und fertigen Teig ca 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

04 Teig auf bemehlter Oberfläche ausrollen, 2 mm stark und zu Kreisen ausstechen.

05 Bei 175° ca 5 Minuten vorbacken.

06 Marzipanrohmasse hobeln, mit Puderzucker und Ei verrühren.

07 Mit einem Spritzbeutel die Marzipanmasse als Rand auf die vorgebackenen Kekse geben.

08 Dann nochmals ca 14 Minuten backen.

09 Wenn Kekse komplett ausgekühlt sind, das Gelee erhitzen und in die Mitte der Kekse geben.

10 Nun noch warten, bis sas Gelee wieder kalt ist und genießen.