# Marzipan-Knuspertaler

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

| | |
|---|---|
| 200 g | weiche Butter |
| 150 g | Marzipan-Rohmasse |
| 100 g | Brauner Zucker |
| 1,0 Prise | Salz |
| 2,0 Tropfen | Bittermandelöl |
| 1,0 | Ei |
| 100 g | Mandelstifte |
| 200 g | Mehl |
| 50,0 g | Zartbitterschokolade |

(Angaben für 40 Stück)



*Diese knusprigen Kekse duften und schmecken einfach herrlich nach Marzipan und Mandeln.*

## Zubereitung

Die Butter mit Marzipan, Salz und Bittermandel-Aroma glattrühren. Das Ei, die Mandeln und das Mehl unterkneten. Den Teig zu Rollen von etwa 3cm Dicke formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen. Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Die Rollen in 5mm dicke Scheiben schneiden und die Taler 10 bis 15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit der geschmolzenen Schokolade dekorieren.