
Marzipan-Knuspertaler

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

Zutaten

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

