



Orangen-Marzipan-Kekse



 **Arbeitszeit:** 15 Minuten

 **Koch- & Backzeit:** Ca. 45
Minuten

 **20 Kekse**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250g Weizenmehl Type 405
- 150g Butter
- 100g Marzipan Rohmasse
- 35g Honig (z.B. Akazienhonig)
- 1/2 Vanilleschote (alternativ 1 PK Vanillezucker)
- 1 Eigelb
- 1 EL Orangenabrieb
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Zuerst werden alle Zutaten zu einem Teig verknetet. Anschließend muss der Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Nach der Ruhezeit wird der Backofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorgeheizt.

Danach werden mit Hilfe eines Eisportionierers (oder gutem Augenmaß) 20 gleichgroße Kugeln portioniert. Diese können mit ca. 5 cm Abstand auf einem mit Backpapier belegten Backblech platziert und anschließend mit einem Keksstempel gleichmäßig flachgedrückt werden. Nun werden die Kekse für ca. 15 Minuten gebacken.

Fertig sind die leckeren Orangen- Marzipan Kekse!

