




Marzipantaler



 **Arbeitszeit:** ca. 40 Min.

 **Koch- & Backzeit:** ca. 15 Min.

 **ca. 30 Stück**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Teig

- 175g zimmerwarme Butter
- 300g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 350 g Mehl
- 1 Messerspitze Salz

Marzipan

- 250g geschälte Mandeln gemahlen
- 250g Zucker
- 1 Ei

Dekoration

- Puderzucker zum Wälzen
- Ganze Mandeln zum Dekorieren

Zubereitung

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei, Eigelb und Zitronenschale dazu geben. Das Mehl mit einer Prise Salz in die schaumige Masse rühren.

Für das Marzipan die gemahlenden Mandeln und Zucker mischen. Mit dem Ei verkneten.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Gas Stufe 2) vorheizen.

Aus dem Rührteig walnussgroße Kugeln formen, in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken und ein kleine Kugel Marzipan einschließen. Die Kugeln etwas flach drücken, auf ein Backblech mit Backpapier legen und 15 Minuten backen. Noch warm in Puderzucker wälzen.

