

Marzipan-Schneeflocken

Für ca. 60 Stück

Zutaten:

- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 300 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 300 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 175 g kalte Butter
- 1 Eidotter
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Nach Belieben Zuckerperlen

Zubereitung:

- Marzipan fein reiben
- 300g Mehl, 100g Puderzucker, Vanillezucker und Salz vermischen
- Butter fein würfeln, Dotter und Marzipan zur Mehlmischung hinzugeben
- Mit den Quirlen des Mixers die Mischung zu feinen Bröseln verrühren und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen
- Den Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze, 160 °C Umluft) vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und die Schneeflocken in gewünschter Größe ausstechen
- Auf mittlerer Schiene ca. 10 bis 12 Minuten leicht goldbraun backen Achtung: Kleinere Kekse sind schneller fertig
- Die fertigen Schneeflocken ca. 15 Minuten auskühlen lassen
- 120g Puderzucker mit Zitronensaft zu einer zähflüssigen Glasur verrühren und etwa die Hälfte der Kekse mit einem Teil der Glasur bestreichen. Die Schneeflocken anschließend ca. 20 Minuten trocknen lassen
- Die restliche Glasur mit dem übriggebliebenen Puderzucker zu einem leicht festeren Guss verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die unglasierten Kekse nun mit feinen Linien und Zuckerperlen verzieren und nochmals trocknen lassen

