# Marzipan-Flugzeuge



**Zutaten:**
200 g Marzipan-Rohmasse
125 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Einige Tropfen Zitronenbacköl
1 Ei
230 Mehl
50 g Stärke
2 gestrichene Teelöffel Backpulver

**Außerdem:**
Milch zum Bestreichen
Hagelzucker, bunter Zucker usw.

**Zubereitung:**
Marzipan mit Butter oder Margarine, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Backöl, Ei dazu geben und unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig kneten. Teig in eine Plastikfolie schlagen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher Flugzeuge o.ä. ausstechen (oder eine Schablone verwenden). Auf ein Blech mit Backpapier legen und mit Milch bestreichen. Nach Belieben verzieren und im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C etwa 15 Minuten backen.