Hausfreunde

Zutaten:



Mürbteig:
250 g Mehl
175 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker

Marzipan:
250 g abgezogene Mandeln
200 g Puderzucker
1-2 Esslöffel Rosenwasser (Apotheke)

Füllung:
400 g Orangenkonfitüre

Glasur:
100 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Kokosfett

Außerdem:
250 g halbe Walnusskerne

Zubereitung:
Aus Mehl, Fett, Zucker, Ei und Vanillezucker einen Mürbeteig herstellen und für 1 Stunde in den

Kühlschrank stellen.
Den Teig dann auf bemehlter Arbeitsplatte messerrückendick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 8-10 Minuten hell backen.
Aus den zweimal durch die Mandelmühle gegebenen Mandeln, Puderzucker und Rosenwasser eine Marzipanmasse zubereiten, ausrollen und Plätzchen in der Größe der Mürbeteigplätzchen ausstechen.
Diese mit Orangenkonfitüre bestreichen und mit dem Marzipanplätzchen belegen.
Schokolade und Fett im Wasserbad auflösen, die Plätzchen mit dieser Glasur bestreichen und mit halben Walnusskernen belegen.

Tipp:
Sie können auch fertig gekaufte Marzipan-Rohmasse verwenden, das geht schneller.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Peter Förster zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.