



Nuß-Marzipan-Herzen

150 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver

75 g Zucker
1 Packung Vanillin-Zucker
2 EL Wasser

125 g kalte Butter
150 g gemahlene Haselnußkernen



Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200 g Marzipan-Rohmasse
100 g gesiebtm Puderzucker
gesiebtm Puderzucker

Johannisbeergelee

75 g Puderzucker
2 EL Rum oder Zitronensaft

feingehackten Mandeln
gehackten Pistazien und Haselnuß-Krokant

mit
mischen, auf der Arbeitsplatte sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit

bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen, den Teig etwa 2 mm dick ausrollen, mit einer Herzform ausstechen, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben

175-200 Grad C
150-180 Grad C
Stufe 3-4
8-10 Minuten

Für den Belag

mit

gut verkneten, dünn auf ausrollen, mit der Herzform ausstechen, die Teigplätzchen nach dem Erkalten dünn mit bestreichen, die Marzipanplätzchen darauf setzen

sieben, mit

zu einer dünnflüssigen Masse verrühren, die Oberseite der Plätzchen dünn mit dem Guß bestreichen und mit

garnieren.

