Marzipan-Heidesand

Das Rezept von dem Marzipan-Heidesand sollte in aller Munde sein. Diese Plätzchen kann man nicht nur zur Vorweihnachtszeit genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk.	Frischhaltefolie
50 g	Marzipan
200 g	Butter (Zimmertemperatur)
80 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote
250 g	Mehl
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
200 g	Hagelzucker (Zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für den **Marzipan-Heidesand** das Marzipan grob in eine Schüssel reiben. Die Butter, den Staubzucker und das Mark der Vanilleschote zu einer glatten Masse verrühren.

2. Dann das Mehl unterkneten und zu 2 Rollen mit einem ca. 3cm Durchmesser formen.

3. Diese dann in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 2 Stunden).

4. Dann den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Nun das Ei verschlagen, die 2 Rollen dem Kühlschrank entnehmen und von der Folie befreien. Diese dann mit dem Ei bestreichen und in dem Hagelzucker wälzen.

6. Jetzt ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

7. Diese dann auf das Backblech legen und ca. 8-10 Minuten backen. Die Plätzchen sollten anschließend komplett auskühlen.

Tipp

Den Marzipan-Heidesand, kann man zusätzlich noch mit einer Prise Zimt verfeinern.