Spritzgebäck mit Marzipan

In der Weihnachtszeit ist ein Spritzgebäck auf dem Keks-Teller fast schon Pflicht. Das Rezept mit Marzipan ist einfach in der Zubereitung und kommt auch bei Gästen gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Marzipan (weich)
200 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
4 Tropfen	Bittermandelaroma
100 g	Speisestärke
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Schuss	Milch (optional)
Nach Belieben	Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)

Zubereitung

1. Für das **Spritzgebäck mit Marzipan** die Butter, mit dem Zucker cremig rühren.

2. Dann das Marzipan, in kleine Stücke gezupft, hinzufügen.

3. Jetzt das Ei und das Bittermandel-Aroma unterrühren.

4. Danach die Speisestärke, das Backpulver und das Mehl (gesiebt) hinzufügen. Der Teig sollte von der Konsistenz her sein wie weiche Knetmasse. Sollte er zu fest sein, kann man zusätzlich einen kleinen Schuss Milch hinzufügen.

5. Nun den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer bis großer Sterntülle geben. Parallel den Backofen auf ca. 170° C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

6. Jetzt mit dem Spritzbeutel ca. 5 cm lange Streifen, mit ein wenig Abstand, auf das Backblech auftragen. Dann das Blech in den Ofen schieben und ca. 10 Minuten goldbraun backen. Die Kekse sollten anschließend komplett auskühlen.

7. Für die Dekoration, nach Belieben Kuvertüre temperieren, die Kekse eintauchen, abtropfen und bis zum Verzehr, auf einem Stück Backpapier, trocknen lassen. Die Masse ergibt ca. 50-60 Stück.

Tipp

Wer für das Spritzgebäck in Besitz einer Gebäckpresse ist, kann diese natürlich zur Hilfe nehmen.