

Marzipantaler

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «Diese Kekse überzeugen mit ihrer Konsistenz: innen weich und aussen knusprig. Dazu verführt der Mix von Marzipan und Schokolade zu ungebremstem Verzehr.»

Zutaten (ca. 60 Stück)	Zubereitung
200 g weiche Butter 150 g Marzipan-Rohmasse 100 g Zucker 1 Prise Salz 2 Tropfen Bittermandelaroma 1 Ei 100 g Mandelstifte 200 g Mehl 50 g dunkle Kuvertüre	<ol style="list-style-type: none">1. Butter mit Marzipan, Zucker, Salz und Bittermandelaroma glattrühren. Ei und Mandeln unterrühren.2. Das Mehl darübersieben und unterkneten, gern mit den Händen. Es soll ein fester Teig entstehen. Den Teig zu zwei Rollen mit je 3,5 cm Durchmesser formen. In Folie wickeln und 2 Stunden kaltstellen.3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Bleche mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf die Bleche legen. 10 bis 15 Min. backen.4. Die Marzipantaler auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem kleinen Löffel und viel Schwung Schokofäden über die einzelnen Plätzchen verteilen.

