

Hausfreunde



Für alle, welche Walnussmarzipan lieben wird dies ihr Lieblingsplätzchen werden.

Zutaten:	Zubereitung:
85 g Butter	
80 g Margarine	
125 g Zucker	
1 Eidotter	
250 g Mehl	
1 Eßl Rum	
etwas frisch abgeriebene Zitronenschale	Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. 5 mm dick auswellen und Blüten ausstechen

Temperatur:	170 – 180 Grad Umluft
--------------------	-----------------------

Backzeit:	5-8 Minuten backen, bis die Plätzchen einen goldbraunen Rand haben.
------------------	---------------------------------------------------------------------

200 g Marzipanrohmasse	mit
100 g Puderzucker	verkneten. 2 mm dünn auswellen und ebenfalls Blüten ausstechen.
Orangenmarmelade	leicht erwärmen und jeweils 1 Plätzchen damit bestreichen, mit einer Marzipanblüte belegen.
dunkle Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen und auf das Marzipan streichen. Mit
Walnusshälften	belegen.

Tipp: Hier wird der selbe Butterplätzchenteig verwendet, wie für die Himbeertörtchen. Sie können also, wenn sie beide Plätzchen machen wollen, gleich den doppelten Teig kneten.