

Marzipan-Cookies bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter, 150 gr brauner Zucker, 1 mal Ei, 250 gr Mehl, 100 gr Marzipan, 100 gr Schokoraspel, 80 gr weiße Kuvertüre.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier belegen.

Die Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Das Ei unterrühren und das Mehl unterkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Anschließend runde Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.

Die Hälfte der Teigkreise auf das Blech legen, mit jeweils einem Stück Marzipan belegen und mit Schokoraspeln bestreuen. Dann mit der anderen Hälfte der Teigkreise bedecken.

Die Ränder der gefüllten Cookies gut andrücken und alles auf der mittleren Schiene ca. 10-12 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit weißer Kuvertüre garnieren.