

Marzipan-Plätzchen

Einfache Marzipan-Plätzchen von der Rolle

Diese einfachen Marzipan-Plätzchen von der Rolle sind ganz fix gemacht und passen super in die Weihnachtszeit. Die Zubereitung ist wirklich kinderleicht. Alles was ihr braucht, ist ein einfacher Mürbeteig und Marzipanrohmasse. Ich habe meine Teigrolle anschließend noch in Mandelblättchen gewälzt, das ist aber kein Muss. Hier eignen sich auch gehackte Pistazien sehr gut, die passen super zu Marzipan. Die fertigen Plätzchen sind richtig lecker und haben durch das Marzipan eine tolle Konsistenz.

Ich liebe Plätzchen und Kekse von der Rolle. Gerade Mürbeteig ist super fix gemacht und lässt sich durch die Zugabe verschiedener Zutaten wie Nüsse, Schokolade oder Gewürze richtig gut variieren. Ihr müsst eure Teigrolle auch nicht zwingend in Mandelblättchen wälzen. Ebenso eignen sich auch gehackte Nüsse, Hagelzucker, Schokoladenstreusel, Mohn, oder gehackte Trockenfrüchte. Hier kann man sich also richtig austoben und kreativ sein. Fertige Teigrollen lassen sich übrigens super gut einfrieren. So könnt ihr einige Rollen auf Vorrat machen und habt immer fertigen Plätzchenteig im Gefrierschrank. Bei Bedarf einfach rausholen (wenn nötig kurz antauen lassen), in Scheiben schneiden und direkt backen. So habt ihr super schnell frisch gebackene Kekse.

Leckerer Mürbeteig mit Marzipan und braunem Zucker

Für den Teig die Marzipanrohmasse in sehr kleine Würfel

schneiden, oder mit Hilfe einer Küchenreibe fein raspeln. Anschließend zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem feinen, gleichmäßigen Teig verkneten. Die Mandelblättchen auf die Arbeitsfläche streuen, den Teig zu einer Rolle formen und rundherum in den Mandelblättchen wälzen. Die fertige Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Teigrolle in etwa 30 gleichgroße Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen sind nach dem Backen noch sehr weich. Daher sollten sie komplett auskühlen, damit sie nicht kaputt gehen. Anschließend könnt ihr die Plätzchen in einer Keksdose, oder einem Glas aufbewahren.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum Ausprobieren & Nachmachen



Mürbeteig Plätzchen



Lebkuchen Plätzchen



Feenküsse



Overnight Oats

120 Rezepte für ein gesundes
und ausgewogenes Frühstück
mit Haferflocken

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)