



Meine Traumstücke sind sehr mürbe und zerfallen weich im Mund. Durch die Zugabe von Marzipanrohmasse in verschiedenen Geschmacksrichtungen lassen sich viele verschiedene Varianten backen. Ein schönes Muster entsteht, indem du die Kekse vor dem Backen mit Struktur Stempeln eindrückst. Diese verleihen dem Gebäck eine besondere Optik.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C H



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 60

TEIG

Verrühre Zucker, Butter, Mehl, Eigelb, Vanilleextrakt und Salz zu einem bröseligen Teig. Er sieht jetzt sehr trocken aus, wird aber gleich geschmeidig.



Vermahle den Zucker vorher in einem Hochleistungsmixer. Puderzucker ist teurer, löst sich aber schneller auf, so machst du ihn einfach selber.



Gib nun nach Belieben das Marzipan in Stücken oder nach Bedarf etwas Wasser hinzu und knete es kurz ein. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und stelle ihn abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

1-2-4-MÜRBETEIG:

- 125 g** Zucker
- 250 g** Butter (kalt)
- 500 g** Mehl
- 5** Eigelbe
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 2 EL** Wasser

NACH BELIEBEN:

- 100 g** Marzipanrohmasse (mit Geschmack)

ZUM BESTÄUBEN:

- 10 g** Puderzucker
- 10 g** Pistazien (gemahlen)

TRAUMSTÜCKE FORMEN

Knete den Teig kurz durch und forme daraus eine gleichmäßige Rolle mit 2 cm Durchmesser. Schneide diese in 3 cm lange Stücke und setze sie mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Backblech. Präge sie nun mit Strukturstempeln oder einer Gabel etwas ein und kühle sie für weitere 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 180°C O/U backen.

TRAUMSTÜCKE BACKEN

Backe die Plätzchen für 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis sie leicht hellbraun sind und bestreue sie anschließend noch lauwarm mit etwas Puderzucker und fein gemahlene Pistazien. Luftdicht verpackt halten sich die

TRAUMSTÜCKE



Kekse mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!