Feine Marzipan-Hagebutten-Plätzchen



Gesamtzeit: 3 h
Schwierigkeitsgrad: mittel
Portionen: 1

Das brauchst du für ein Rezept à ca. 70 Stück

100 g Butter
80 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
Salz
2 Eier (Größe M)
200 g Mehl
300 g Marzipan-Rohmasse
50 g Zucker
2 Gläser Hagebutten-Konfitüre extra (à 340 g)
Mehl für die Arbeitsfläche
Frischhaltefolie
Backpapier

So geht´s:

1. Butter in Flöckchen, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz, 1 Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 45 Minuten kalt stellen. Marzipan raspeln. 1 Ei, Marzipan und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.
2. Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig (ca. 28 x 35 cm) 2–3 mm dünn ausrollen. Teig in 7 Streifen (4 cm breit) schneiden und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Marzipanmasse in Streifen an die Mürbeteigränder spritzen. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 10–13 Minuten backen.
3. Mürbeteigstreifen herausnehmen und abkühlen lassen. Konfitüre in einen Topf geben und unter Rühren ca. 4 Minuten köcheln lassen (Achtung, verbrennt leicht). Konfitüre in die Mitte der Keksstreifen geben und ca. 1 Stunde kühl stellen, dann in jeweils ca. 10 Stücke schneiden.