

Nusskekse mit Marzipan

Zutaten:

Teig

280 g Mehl, glatt

210 g Butter

70 g Zucker

100 g Nüsse

Für die Füllung

Erdbeermarmelade

Marzipan

Für die Glasur

250 g Schokolade



Zubereitung:

Aus sämtlichen Zutaten auf einem Brett rasch einen Teig bereiten. Als nächstes den Teig zentimeterdick ausrollen und Kekse ausstechen.

Im vorgeheizten Backrohr bei circa 180 °C für 20 Minuten auf Sicht hellbraun backen.

Die ausgekühlten Kekse mit Marmelade bestreichen. Das Marzipan auf 0,5 cm Dicke ausrollen. Marzipan ausstechen und auf die Kekse geben.

Danach die Kekse in die Schokoladeglasur tauchen.

Viel Freude beim Genießen

wünscht Ihnen

Monika Lind

