ZUCKERSTANGEN-PLÄTZCHEN
MIT FEINER MARZIPANNOTE.

30 Min.
Zubereitungszeit
+ 30 Std. Wartezeit
+ 10 Min. Backzeit

mittel
Aufwand

Zutaten für: 18-20 Stück

350 g	Mehl
1 ½ TL	Natron
150 g	Zucker
2 EL	Naturgut Bio Vanillezucker
2 Prisen	Salz
250 g	Butter
100 g	Marzipanrohmasse
1	Ei (Gr. M)
etwas	Lebensmittelpaste, rot

nach Belieben

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mehl mit Natron in eine Schüssel sieben. Mit Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Butter in Stückchen zugeben. Marzipan würfeln, ebenfalls zugeben und alles bröselig zerreiben. Ei untermischen und alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Falls er zu trocken oder klebrig ist, noch etwas Wasser oder Mehl einarbeiten. Teig halbieren, eine Hälfte mit roter Lebensmittelpaste in gewünschter Intensität einfärben. Beide Teigstücke zu Kugeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Beide Teige kurz durchkneten, je 2 gleich große Stücke abnehmen und zu knapp 1 cm dicken, langen Strängen rollen. Stränge umeinanderwickeln, in 12–13 cm lange Stücke schneiden und zu Zuckerstangen formen. Diese auf einem mit Backpapier belegten Blech im heißen Ofen ca. 10 Min. nach Sicht hell backen.

3. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

PENNY.