

# Marzipan - Spritzgebäck



Für ca. 100 Stück

## Zutaten

240 gr. weiche Butter  
120 gr. Puderzucker  
60 gr. Marzipanrohmasse  
2 Eigelbe  
2 Eier  
320 gr. Mehl (Typ 550)  
50 gr. Speisestärke  
5 gr. Backpulver  
Mark einer Vanilleschote  
einen Spritzer Zitronensaft  
1 Prise Salz



*Das Mehl, den Puderzucker, Backpulver und die Speisestärke durchsieben.*

*Die weiche Butter, Puderzucker, Marzipanrohmasse mit dem Vanillemark, Salz und Zitronensaft zu einer glatten Masse verarbeiten.*

*Mehl, Speisestärke und Backpulver untermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.*

*Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Rosetten aufspritzen. Es können natürlich auch Tupfen, längliche Formen oder Kringel sein.*

*Im vorgeheizten Backofen bei 210° Ober-/Unterhitze in 10 -12 Minuten goldbraun backen. (Achtgeben, dass sie nicht zu dunkel geraten). Auskühlen lassen.*

