



MARZIPAN-DOPPELKEKSE

ZUTATEN: für 24 Stück

100 g Niederegger Marzipan Weißbrot®
125 g weiche Butter
50 g Puderzucker
220 g Weizenmehl, Type 405 + 1 EL zum Bestreuen
1/2 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
2 Tropfen Bittermandelöl
1 Eidotter, Größe M

Außerdem:

20 g feiner Kristallzucker, zum Bestreuen
100 g Himbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG:

1. Niederegger Marzipan Weißbrot auf einer Vierkant-Reibe grob in eine Rührschüssel raspeln. Butter mit Puderzucker, Mehl, Gewürze, Bittermandelöl und Eidotter in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Mixers fein krümelig arbeiten. Mit den Händen zu einen glatten Teig verkneten.
2. Den Teig und die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestreuen. Mit dem Rollholz 2 mm dick ausrollen. Mit gezackten, rechteckigen Ausstechformen (6 x 4 cm) ausstechen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und die Teigrechtecke mit etwas Abstand zueinander darauf legen. Die Hälfte davon mit einem Sternausstecher (3 cm Durchmesser) ausstechen. Die Sterne herauslösen und mit den übrigen Teigresten verkneten. Wie zuvor verarbeiten. Rechtecke mit Stern, fein mit Zucker bestreuen.
3. Die Bleche nacheinander in der mittleren Einschubleiste bei Ober-/Unterhitze, 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Oder bei Umluft beide Bleche in die untere und obere Einschubleiste schieben und 10 Minuten bei 160 Grad, zusammen backen. Die Kekse heraus nehmen und abkühlen lassen.
4. Die Himbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen und in einen kleinen Topf füllen. Bei hoher Temperatur einmal aufkochen lassen. Je einen Klecks Marmelade auf die geschlossenen Kekse geben und verstreichen. Die Teigrechtecke mit Sternmotiv auf die Marmeladenkekse setzen.
5. Die Doppelkekse, nebeneinander gelegt und mit Backpapier abgedeckt, gestapelt aufbewahren. Sie können mindestens 2-3 Wochen serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

