



# MARZIPAN-TATZEN

**ZUTATEN:** für ca. 30 Stück

75 g Niederegger Weißbrot  
200 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 Eigelb, Größe M  
1 Ei, Größe M  
200 g Weizenmehl, Type 405  
75 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
2 EL Niederegger Marzipan Liqueur

**Für die Nougatcreme:**

250 g weiche Butter  
100 g Niederegger Nougat Sahne  
2 cl Niederegger Nougat Liqueur

## ANLEITUNG:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Marzipanbrot in dünne Scheiben schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Weiche Butter, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz zugeben. Mit den Rührbesen des Handmixers ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Eigelb und Ei kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit dem Marzipanlikör unter den Teig rühren.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (15 mm) füllen. Das Backpapier mit vier kleinen Tupfen an den Ecken des Bleches festkleben, damit es nicht verrutscht. Ca. 60 kleine Tupfen in Tatzenoptik (2 cm Länge) auf die Bleche spritzen.
3. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 170 °C) vorheizen. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub schieben und ca. 11 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Niederegger Nougat Sahne in eine Metallschüssel geben und über einem Topf mit heißem Wasser schmelzen. Butter und geschmolzenes Nougat in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers ca. 4 Minuten schlagen. Nougatlikör kurz mit unterschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (8mm) füllen. Die Hälfte der Tatzen vom Blech lösen und umdrehen. Einen Klecks der Nougatcreme mittig darauf spritzen. Jeweils einen zweiten Keks aufdrücken. Anschließend für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Marzipantatzen in luftdicht verschließbare Dosen legen und kühl aufbewahren. Innerhalb von 2 Wochen servieren.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

