



MARZIPAN-TEEKRÄNZE

ZUTATEN: für ca. 35 Stück

100 g Niederegger Marzipan Weißbrot
190 g Weizenmehl, Type 405 + 30 g zum Bestreuen
90 g Zucker
1/2 TL Salz
120 g Butter
1 TL gem. Ingwer
1 TL Zimt
1 TL geriebene Bio-Orangenschale
1 Eigelb

Für die Glasur:
100 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
20 g Pistazien
50 g getrocknete Cranberrys

ANLEITUNG:

1. Marzipanbrot in dünne Scheiben schneiden und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten für den Teig zugeben und mit den Knethaken des Handmixers vermengen. Mit den Händen glatt kneten. Den Teig mit Mehl bestreuen und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und mindestens drei Stunden kühl stellen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C) vorheizen. Den Teig aus der Folie wickeln und geschmeidig kneten. Arbeitsfläche und Teig mit Mehl bestreuen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Kreise mit einem gewellten Ausstecher (6 cm Durchmesser) ausstechen. Die Mitte der Kreise mit einem kleinen Ausstecher (2 cm Durchmesser) ausstechen. Die Ringe auf die Backbleche legen. Übrigen Teig zusammenkneten, erneut ausrollen und ausstechen.
3. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Ofens schieben. Ca. 12 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze hellbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Zitronensaft mit Puderzucker zu einer fließenden Glasur rühren. Den Guss mit einem Löffel auf die Kekse träufeln. Pistazien und Cranberrys fein hacken und die Kekse damit bestreuen. Den Guss trocknen lassen und die Teekränze in luftdicht verschließbare Dosen legen. Sie halten bei Zimmertemperatur 2 bis 3 Wochen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

