



MARZIPAN-ZAPFEN

ZUTATEN: für ca. 40 Stück (je nach Größe der Ausstecher):

250 g Weizenmehl, Type 405	150 g zimmerwarme Butter
150 g Niederegger Marzipan Weißbrot	3 EL Aprikosenmarmelade
70 g feiner Zucker	2 EL Orangensaft
2 TL Bio-Orangenschale, fein gerieben	1 EL feiner Kristallzucker
1 TL Zimt	3 EL Puderzucker zum Bestreuen
2 Eigelb, Gr. M	

ANLEITUNG:

1. Mehl, 100 g Marzipan, Zucker, 1 TL geriebene Orangenschale, Zimt, Eigelbe und Butter in eine Rührschüssel füllen. Mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 3 Stunden kühl stellen.
2. Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze oder 140 Grad Umluft vorheizen. Zwei bis drei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf der Arbeitsfläche mit den Händen geschmeidig kneten. Die Arbeitsfläche und den Teig mit Mehl bestreuen. Den Teig 2 mm dick ausrollen. Mit einem großen Messer unter den Teig fahren und ihn von der Arbeitsfläche lösen.
Den Teig mit zwei unterschiedlich großen Zapfen-Keksausstechern (3 + 2,5 cm) ausstechen und dicht nebeneinander auf die Backbleche setzen.
4. Bei Ober-/Unterhitze die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backofens schieben und bei 160 Grad ca. 5-6 Minuten hellbraun backen. Bei Umluft die Bleche in den oberen und unteren Einschub schieben und zusammen bei 140 Grad 5-6 Minuten hellbraun backen. Die Kekse auf den Backblechen abkühlen lassen.
5. Die Aprikosenmarmelade, 1 TL Orangenschale, Orangensaft und Zucker in einen Topf geben und einmal kräftig aufkochen lassen, bis der Zucker gelöst ist. Marmelade durch ein feines Sieb streichen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann in ein Spritztütchen oder einen Gefrierbeutel mit angeschnittener Ecke füllen. Jeweils einen Klecks Marmelade auf die großen Kekse spritzen. Die kleineren Kekse auf die größeren kleben und leicht andrücken.
6. Die Kekse mit Puderzucker bestreuen. Jeweils zwei Punkte Marmelade auf jeden Keks spritzen.
7. 50 g Marzipan zwischen zwei Gefrierbeuteln dünn ausrollen. Mit einem Mini-Sternausstecher ausstechen und auf einen Marmeladenpunkt kleben.
8. Die Kekse halten luftdicht verschlossen 3-4 Wochen. Frisch gebacken schmecken sie am besten. Auf Vorrat gebacken sollten sie, ohne mit Puderzucker bestreut zu werden, in Dosen geschichtet und bei Zimmertemperatur gelagert werden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 70 Minuten

