

Marzipan Kekse

Für uns gehört Marzipan einfach auch zu Weihnachten und diese Kekse sind einfach zu machen und halten auch einige Wochen. Viel Spaß beim Nachbacken und lasst es euch gut schmecken 😊



Du brauchst dafür:

- 200 g fein geriebene Mandeln
- 50 g gehobelte Mandeln
- 250 g Rohmarzipan
- 10 g Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 150 g Staubzucker
- 50 g brauner Zucker
- 1 Fläschchen Rumaroma
- Eiklar von 2 Eiern
- 50 g Marillenmarmelade
- 1 Schuss Rum
- ¼ Packerl Krokant

Und so geht´s:

- Geriebene Mandeln möglichst nochmal in der Mühle fein reiben
- Die gehobelten Mandeln kleiner hacken, damit die Kekse gut darin gerollt werden können
- Backrohr auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Marzipan zerkleinern und in einer Schüssel mit den geriebenen Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, Rumaroma, Zucker und Eiklar vermischen und auf einer ebenen Fläche zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig zu einer Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser formen und mit Eiklar bestreichen
- Die Rolle in den zerkleinerten gehobelten Mandeln rollen und Scheiben abschneiden (ca. 2 cm dick)
- die Scheiben auf ein Backblech legen und für ca. 10-12 Minuten backen
- In der Zwischenzeit Marillenmarmelade kurz aufkochen und einen Schuss Rum (alternativ Rumaroma oder Zitronensaft) hinzufügen
- Auf die noch heißen Kekse die heiße Marmelade verstreichen und Krokant darüber streuen und anschl. abkühlen lassen