



MANDEL-MARZIPAN-KEKSE

ZUTATEN: für ca. 30 Stück

Für den Teig:

250 g Butter	100 g Niederegger Marzipan Weißbrot
300 g geschälte ganze Mandeln	1 Ei, Gr. M
Schale 1 Bio-Orange	1 Eigelb
120 g Puderzucker	340 g Mehl +20 g zum Ausrollen
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Backpulver
1,5 TL Zimt	1 Eiklar
1 Prise Salz	
70 ml Orangenlikör	100 g Puderzucker, zum Bestreuen

ANLEITUNG:

1. Butter in einen großen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen. 200 g Mandeln grob hacken und zugeben. Die Temperatur erhöhen und die Mandeln in der Butter unter ständigem Rühren, bräunen. Die Mandelbutter in eine Rührschüssel geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Orangenschale fein auf die Mandelbutter in die Rührschüssel reiben. Puderzucker, Vanillezucker, Zimt, Salz Orangenlikör, Niederegger Marzipan Weißbrot in Stücke zerteilt, Ei und Eigelb zugeben. Mehl und Backpulver vermischen und zugeben. Die Zutaten mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem gewellten runden Ausstecher (5 cm Durchmesser), Kreise ausstechen. Die Kekse auf die Backbleche mit wenig Abstand zueinander setzen. Mit Eiklar bestreichen und mit 100 g ganzen Mandeln garnieren.
5. Die Bleche nacheinander in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben. Bei 180 Grad, ca. 15 Minuten hellbraun backen.
6. Die Kekse abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zum Aufbewahren die Kekse umbestruet in eine luftdicht verschlossene Dose lagern. Sie halten 3-4 Wochen. Zum Servieren dann frisch mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

