



MARZIPAN-KOKOSTRAUM

ZUTATEN: für 50 Stück

125 g weiche Butter	10 g Kokosraspel
50 g Niederegger Marzipan- Rohmasse	Ca. 2 El Kristallzucker zum Bestreuen
1 Prise Salz	Ca. 40 g Kokosraspel zum Bestreuen
1 Tl Vanillemark	50 ml rote Beetesaft
65 g Puderzucker	100 g Niederegger Marzipanrohmasse
125 g Weizenmehl	1 El rotes Johannisbeergelee
30 g Speisestärke	

ANLEITUNG:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 170 Grad, Ober-/Unterhitze oder Umluft 150 Grad, vorheizen.
2. Weiche Butter, Marzipan-Rohmasse in Scheiben geschnitten, Salz, und das Vanillemark in eine Rührschüssel geben. Ca. 4 Minuten mit den Rührbesen des Handmixers sehr schaumig schlagen. Puderzucker portionsweise zugeben und unter schlagen. Mehl, Speisestärke und Kokosraspel vermischen und unter die Buttermasse kneten. Den Teig bemehlen und zu einer 50 cm langen Rolle formen. In 1 cm breite Stücke schneiden. Zu Kugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche legen. Jede Kugel dünn mit Wasser bestreichen und mit 1 Prise Kokosraspel und Kristallzucker bestreuen.
3. Bei Ober-/Unterhitze die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backofens schieben und bei 170 Grad für ca. 10 Minuten sehr hell backen. Bei Umluft beide Bleche in den oberen und unteren Einschub schieben und bei 150 Grad für ca. 10 Minuten hell backen.
4. Die Kekse abkühlen lassen und vom Backpapier lösen.
5. Rote Beetesaft in einen Topf gießen und auf 1 El sirupartig einkochen lassen. Abkühlen lassen und 1 Tl roten Sirup mit der Marzipanrohmasse verkneten. (Übrigen Sirup anderweitig verwenden)
Zwischen zwei Gefrierbeuteln dünn ausrollen. Mini- Tannenbäume ausstechen.
6. Die Kekse mit etwas Gelee betupfen und die Tannenbäume darauf kleben. Mit Kristallzucker bestreuen.
7. Die Kekse in geschlossenen Dosen bei gekühlter Raumtemperatur aufbewahren.
Sie halten bis zu 3 Wochen, schmecken aber frisch gebacken am besten.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

