



# MARZIPAN LIQUER ZITRONENKEKS

**ZUTATEN** : für 30 Stück

## Für den Teig

150 g Paranüsse  
50 g Zitronat  
400 g (Mehl Type 405)  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 EL Niederegger Marzipan Liqueur  
225 g Butter  
200 g Zucker

## Außerdem

1 EL Mehl für die Arbeitsfläche  
4 EL Zitronenmarmelade  
200 g Niederegger Marzipan Weißbrot  
3 EL Puderzucker

## Für die Glasur

3 EL Niederegger Marzipan Liqueur  
200 g Puderzucker

## ANLEITUNG:

1. Paranüsse und Zitronat nacheinander in einem Blitzhacker fein mahlen und mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und 6 Stunden kühlen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den gekühlten Teig mit den Händen geschmeidig kneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig auf ca. 0,8 cm ausrollen. Mit beliebigen Ausstechern ausstechen. Dicht an dicht auf die Backbleche legen und ein Blech nach dem anderen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
4. Die Zitronenmarmelade in einem Topf kurz aufkochen. Durch ein Sieb streichen und die gebackenen Kekse dünn damit bestreichen.
5. Das Marzipan glatt kneten. Mit Puderzucker bestreuen und ca. 0,5 cm dick ausrollen. Marzipan mit den Plätzchenformen ausstechen und jeden Keks damit belegen. Die Zitronenmarmelade erhitzen und die Marzipanschicht damit bestreichen.
6. Die Zutaten für die Glasur in einer Rührschüssel zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, in eine Spritztüte oder einen Gefrierbeutel füllen und verschließen, eine Ecke fein abschneiden.  
Die Kekse mit Glasur verzieren und trocknen lassen.

Die Plätzchen können 2-3 Wochen luftdicht verschlossen bei Zimmertemperatur gelagert werden.

