Marzipan-Monde

Zutaten:

- 100g Butter
- 200g Marzipanrohmasse
- 1 TL Amaretto, Mandelextrakt oder Bittermandelaroma
- 100g Puderzucker
- 1 Ei
- 225g Mehl
- 1 TL Backpulver
-

Zubereitung:

Marzipan zerzupfen. Mit Butter, Ei, Puderzucker und Aroma verrühren, Mehl und Backpulver einkneten. Teig mindestens 1 Stunde kühlen. Teig nur portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Monde formen - von Hand oder kleine Teigstreifen ausrollen, mit einem Schnapsglas ausstechen und auf das Blech legen. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 6 bis 8 Minuten backen, bis die Monde gerade so Farbe annehmen.

Rezept: BACK-ATTACKE mit Annie