



Hausfreunde

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl
20 g Vanillezucker
130 g Zucker
250 g Butter
1 Prise Salz
2 Eier (L)
4 cl Jamaika-Rum

Für den Belag / Deko:

400 g Marzipanrohmasse
etwas Puderzucker
ca. 150 g Erdbeerkonfitüre
200 g Schokoguss*
ca. 60 g gemahlene Mandeln

* ich nehme ganz gerne den in den Flaschen von Lindt

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten rasch einen Mürbeteig kneten und für mind. 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Den Teig etwa 4 mm stark ausrollen und mit einem runden Ausstecher Plätzchen ausstechen, die bei 150° Celsius im Ofen für ca. 20 Minuten ausgebacken werden. Abkühlen lassen und zur Seite stellen.

Das Marzipan mit Puderzucker bestäuben und dünn ausrollen (das geht am Besten zwischen 2 Blatt Backpapier); ebenfalls mit dem runden Ausstecher ausstechen.

Die Kekse mit der glattgerührten Konfitüre auf einer Seite dünnbestreichen, das Marzipan auflegen.

In der Zwischenzeit im Wasserbad den Schokoguss schmelzen um ihn auf das Marzipan vollflächig aufzustreichen.

Auf die noch weiche Schokolade von den gemahlenden Mandeln rieseln lassen.

Leckere Kekse, die auch optisch was "hermachen".