



**Nicht nur zur Weihnachtszeit....
Die besten Plätzchenrezepte**

von Annemarie Strüber



Marmor-Marzipankekse

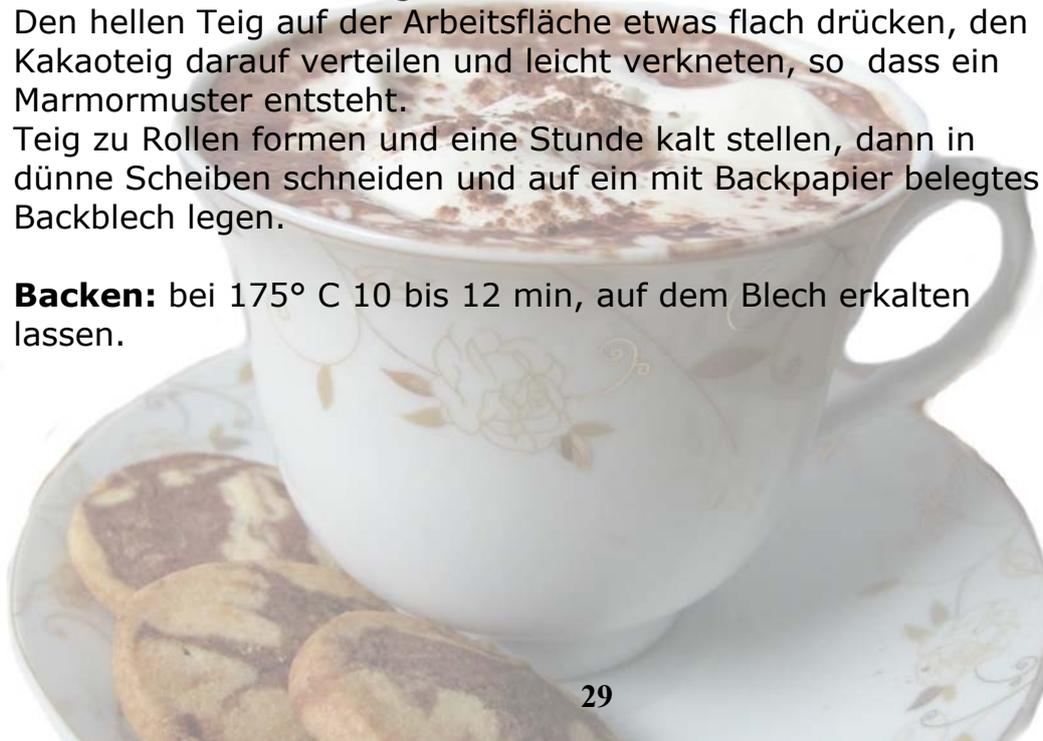
Butter von Zimmertemperatur mit klein geschnittenem Marzipan und Puderzucker verrühren, Salz und Vanillezucker hinzufügen und das Mehl erst unterrühren, zum Schluss kneten.

Den Teig teilen. Eine Hälfte mit Kakao verkneten, dabei 1 EL Rum oder Milch hinzufügen.

Den hellen Teig auf der Arbeitsfläche etwas flach drücken, den Kakaoteig darauf verteilen und leicht verkneten, so dass ein Marmormuster entsteht.

Teig zu Rollen formen und eine Stunde kalt stellen, dann in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: bei 175° C 10 bis 12 min, auf dem Blech erkalten lassen.



Rührteig

175 g Butter
75 g Puderzucker
75 g Marzipanrohmasse
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
3 EL Kakaopulver
1 EL Rum oder Milch



ca. 75 Stück

Inhalt

Annas Zimtsterne	9	Nuss- Baiserwürfel.....	34
Amarettotürmchen	10	Orangenplätzchen, gefüllte	35
Brownies	11	Orangen-Schokgebäck	36
Cappuccinoplätzchen	12	Pistazien-Marzipanhütchen.....	37
Christrosen	13	"Rotwurstscheiben"	38
Cranberry-Knusperkekse	14	Saure - Sahne - Kringel.....	39
Engelsaugen	15	Schneeflöckchen.....	40
Elisenlebkuchen	16	Schoko-Cookies.....	41
Florentiner Schnitten	17	Schoko-Nusstaler	42
Haferflockis	18	Schott. Buttergebäck	43
Heidesand	19	Schwedischer Lebkuchen	44
Kinderleichte Kekse	20	Spaghettitaler	45
Katzenpfötchen	21	Spitzbuben	46
Klößelspitzen	22	Spritzgebäck.....	47
Körnerknusperle ungebacken .	23	Terrassen	48
Kulleraugen	24	Vanillekipferl	49
Lavendeltaler	25	Walnusspralinen ungebacken .	50
Lebkuchen.....	26	Walnüsschen.....	51
Makronen.....	27	Weinrauten	52
Mandelstangen.....	28	Wei. Knusperchen ungebacken	53
Marmor-Marzipankekse	29	Zimtsterne.....	54
Mokkabohnen.....	30	Zitronen-Kokoskekse	55
Mohnblumen.....	31	Rumkugeln ohne Backen	56
Nougattuffs(ungebacken)	32	Käsefüße, pikant	57
Nussecken	33	Knusperhäuschen	58