

## **"Marzipanhasen" von S. Rehbein, Westerholz**



**100 g Marzipanrohmasse**

**100 g Zucker**

**100 g Speisestärke**

**1 Ei**

**200 g gem. Mandeln**

**100 g Kuvertüre**

**gem. Mandeln zum Ausrollen**

Die Marzipanrohmasse zerkleinern, mit dem Ei, Zucker, gem. Mandeln und der Stärke zu einer Masse verkneten.

Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die restlichen gemahlten Mandeln auf die Arbeitsfläche dünn streuen. Die Marzipanmasse darauf ca. 1cm dick ausrollen. Hasen oder andere Formen ausstechen und auf das Backblech setzen.

Bei 150°C im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Kuvertüre schmelzen und das ausgekühlte Gebäck in die Kuvertüre eintauchen.

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

**Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.**