


Süße Marzipan-Lämmchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
250g 70g 1Pr. 160g 1	Weizenmehl Zucker Salz Butter kleines Ei	} in einer Rührschüssel geben In Flöckchen dazugeben, hinzufügen und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und kühl stellen.
200g 50g 2 20g 1 1	Marzipanrohmasse Puderzucker Eigelb Weizenmehl Abgeriebene Zitronenschale Eiweiß	Klein schneiden und mit } auf kleiner Stufe mit dem Handrührgerät mit Rührbesen verrühren und abgedeckt zur Seite stellen
		Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen auf 170° C Umluft vorheizen. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen und kleine Lämmchen ausstechen. Die Kekse auf das Backblech legen ca. 5 Min. vorbacken. Anschließend die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle einfüllen und den Schäfchen damit dicke Tupfen als „Schafwolle“ und das Ohr aufspritzen. Weitere 10 Min. backen.
100g Einige Tropfen	Puderzucker Zitronensaft	Nach dem Abkühlen mit einer Puderzuckerglasur verzieren. Dazu mit zu einer nicht zu flüssigen Glasur verrühren und in einen Gefrierbeutel geben; diesen zuknoten. An einer Ecke nun eine sehr kleine Spitze ab schneiden und die Konturen der Lämmchen damit dekorieren.