

LÜBECKER LECKERLI



LÜBECKER LECKERLI

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 40 Stück | 60 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 75 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Speisestärke
- 50 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 250 g kalte Butter

Für die Füllung:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Eigelb
- 80 g SweetFamily Puderzucker

Für den Guss:

- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 4 EL Rum
- 80 g Walnuskerne (halbiert)



1487

ZUBEREITUNG

147

Kcal

Pro Stück

1.3

Gramm

Eiweiß

16

Gramm

Kohlenhydrate

8.5

Gramm

Fett

1. [Puderzucker](#), Vanillezucker, Salz, Stärke, Mehl, Kakao und Lebkuchengewürz mischen. Butter in Flöckchen zufügen und alles glatt verkneten. Teig halbieren und zwei Rollen (à ca. 20 cm Länge) formen. Abgedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2. Marzipanrohmasse zerzupfen und mit Eigelb und gesiebttem Puderzucker verkneten. Daraus 40 kleine Kugeln formen. Aus den Teigrollen 1 cm dicke Scheiben schneiden und etwas flach drücken. Je eine Marzipankugeln darauf setzen und den Teig darum schließen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. [Im vorgeheizten Backofen](#) bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 13-15 Minuten backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.

3. Puderzucker sieben und mit Rum zu dickflüssigem Guss verrühren. In einen Einmalspritzbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Lübecker Leckerli damit verzieren. Je eine Walnusshälfte aufsetzen, trocknen lassen.

Tipps:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.