

Sandmuscheln

ZUTATEN

- 100 g Marzipan
- 300 g Butter
- 130 g Staubzucker
- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone, den Abrieb davon
- 2 Eiklar (kleine Eier: 3)
- 2 EL Rum
- Aprikosen-Marmelade
- Schokoglasur

ZUBEREITUNG

1. Marzipan, Butter und Zucker schaumig rühren.
2. Rum, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale zugeben.
3. Eiklar einrühren.
4. Mehl unterheben.
5. Muscheln auf Backpapier mit großem Spritzbeutel dressieren (klein spritzen, sie gehen stark auf).
6. Bei 180 Grad 8-10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
9 Stück in 6 Reihen ergeben 4 Bleche
7. Die Muschelhälften sollten auf einer geraden Unterfläche (Arbeitsplatte oder Tablett) 5 Min. auskühlen
8. Mit Marmelade jeweils zwei Muscheln zusammensetzen und ein Ende mit Schokoglasur bepinseln.



KATRIN THURNHOFER
Geschäftsführerin

„Sandmuscheln sind die Lieblingsplätzchen meiner Kindheit. Ich habe sie immer heimlich aus der Vorratsdose im Keller stibitzt.“

