
ROTE NESTCHEN

Teig:

275g Mehl

150g Zucker

175g Margarine

1 Päck. Vanillezucker

2 Eigelb

2 Tr. Bittermandelöl

zu einem Teig verarbeiten. Teigplätzchen formen und auf ein Backblech setzen.

Belag:

200g Marzipanrohmasse

2 Eiweiß

verrühren und auf die Plätzchen spritzen.

Rote Konfitüre

in die Mitte geben.

Ca. 12-20 Minuten bei 175-200°C backen.