

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Hausfreundchen

---

## Hausfreundchen

### Zutaten:

500 Gramm Mehl  
300 Gramm Marzipan  
250 Gramm Butter  
200 Gramm Zucker  
125 Gramm gemahlene Haselnüsse  
100 Gramm Kuvertüre  
100 Gramm Quittengelee oder Fruchtaufstrich  
3 Eier oder 6 Eigelb  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Butter mit Zucker so lange schaumig rühren, bis sie weich, glatt und rahmig wird. Die Butter mit den Eiern dem Mehl und dem Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche etwa fünf Millimeter dick auswellen, Plätzchen mit fünf Zentimeter Durchmesser ausstechen und 12 bis 15 Minuten bei 180°C backen, anschließend erkalten lassen.

Das Marzipan mit Puderzucker oder zwischen Folie etwa zwei bis drei Millimeter dick auswellen, in gleicher Größe ausstechen.

Die Plätzchen auf einer Seite dünn mit Gelee einstreichen und jeweils eine Scheibe Marzipan zwischen zwei Kekse kleben.

Die fertigen "Sandwiches" am Rand mit Kuvertüre bestreichen und sofort durch die gemahlene Haselnüsse rollen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](http://Weihnachtsplaetzchen.de).

### Geeignete Getränke:

coffee

---

**Quell-Link:** <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/hausfreundchen>