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

Marzipankipferl

Zutaten:
500 Gramm Marzipanrohmasse
250 Gramm Zucker
150 Gramm Mandelblätchen
100 Gramm Vollmilch-Kuvertre
2 Eiweß
abgeriebene Schale von einer Zitrone
1/2 Fläschchen Bittermandel Aroma
Zubereitung:
Die Marzipanrohmasse, den Zucker, die beiden Eiweiß, die Zitronenschale und das Bittermandel Aroma zu einem Teig kneten.

Da der Teig sehr klebrig ist die Haende am besten mit Puderzucker bestäuben und dann kleine, etwa sieben Zentimeter lange Röllchen in Mandelblätchen wälzen und zu Kipferln formen.

Nach dem Auskühlen zur Hälfte in geschmolzene Kuvertre tauchen.

Alternative:
Statt Mandelblättchen Pinienkerne verwenden (ein italienisches Rezept: "Pignoli").

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/marzipankipferl