Nah&Frisch



Dr. Oetker, Backen macht Freude 24 | Professional

Katzenpfötchen

Dessert | Brot&Gebäck | Kekse | Süße Gerichte | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Marzipan mit Ei, Amaretto, Milch und Staubzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer glatt rühren. Die Butter dazugeben und schaumig rühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech walnussartige Tropfen spritzen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Bakrohres schieben und bei 200 °C ca. 8 Minuten backen. Die erkaltete Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Die Glasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen und die Katzenpfötchen mit der Spitze darin tunken. Mit Staubzucker leicht bestreuen.

Zutaten

- 100 g Rohmarzipan
- 1 Ei
- 3 EL Amaretto
- 4 EL Milch
- 60 g Staubzucker
- 150 g weiche Butter
- 200 g glattes Mehl
- etwas Marmelade
- 1 Becher Dr. Oetker Decor Kakaoglasur
- etwas Staubzucker