



Mürbes Kakaogebäck mit Marzipanfüllung

Zutaten für die Stangerl:

170 g Butter

2 Eier

130 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

½ TL Lebkuchengewürz

195 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

15 g Kakao, ungesüßt

20 ml Schlagobers

Füllung:

75 g weiße Kuvertüre

75 g Marzipan

50 g Butter, weich

Staubzucker

Der Backofen wird auf 180°C vorgeheizt. Die Butter schaumig schlagen und nach und nach die Eier einrühren. Den Staubzucker mit dem Vanillezucker und dem Lebkuchengewürz vermengen und zum Butter-Eigemisch geben. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird gemeinsam mit dem Kakao in die Masse gesiebt. Zuletzt den Schlagobers einrühren.

Sobald die Masse schön cremig ist, wird sie in eine Spritztülle gefüllt und auf ein Backblech runde Plätzchen gespritzt. Genug Abstand zwischen den Keksen lassen, da sie beim Backen auseinandergehen. Diese werden etwa 10 Minuten gebacken.

In der Zwischenzeit wird die Kuvertüre bei kleiner Flamme im Wasserbad geschmolzen. Leicht auskühlen lassen und mit dem Mixer den Marzipan und die Butter einrühren.

Es wird je ein kleiner Kaffeelöffel Schoko-Marzipan Masse auf eine ausgekühlte Kekshälfte gestrichen und mit der zweiten Kekshälfte bedeckt.

Mit Staubzucker bestreuen.

