

Hausfreundchen mit Marzipan und Schokoguss

Mürbeteig:

250g Mehl

150g Butter

180g Zucker

1 Vanille-Zucker

2 Eigelb

1 Essl. Vanille-Puddingpulver

Alles zu einem Teig verkneten und schockfrostern. Vierecke schneiden und 10 Minuten bei 170 Grad backen.

Belag:

Marzipan

Zartbitter-Kuvertüre

Palmin (Kokusfett)

Walnüsse

Marzipan ausrollen, auf warme Plätzchen legen, in Kuvertüre tauchen und mit Walnuss garnieren.