

## Hausfreunde

### Zutaten

#### Für den Teig

175 g Mehl

75 g Speisestärke

65 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

165 g Butter

#### Für die Füllung

Aprikosenmarmelade

#### Für den Belag

200 g Marzipanrohmasse

100 g Puderzucker

#### Für die Glasur

Schokoladenkuvertüre

Walnushälften

### Zubereitung

Für den Teig die trockenen Zutaten miteinander vermischen, dann das Ei und die kalte Butter hinzufügen und mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Diesen für eine Stunde ruhen lassen.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen, mit einem Plätzchenausstecher in der Form deiner Wahl ausstechen, auf ein Backblech mit Backpapier auslegen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze für etwa 10 Minuten backen.

Nach dem Erkalten der Plätzchen jeweils zwei Stück mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen. Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Die Plätzchen nochmals mit Marmelade bestreichen, Marzipan in derselben Form ausstechen und auf die Plätzchen legen.

Zum Schluss mit der flüssigen Schokoglasur überziehen und mit Walnushälften garnieren.