



Marcipánové pečivo

asi 50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Marcipán Dr. Oetker
125 g máslo změkklé
75 g cukr
2 ks vejce
150 g hladká mouka
25 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva Duo kakao-skořice
Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou
2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta marcipán nastroháme na jemném struhadle. V míse vyšleháme marcipán, máslo s cukrem a vejcem šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme mouku smíchanou se škrobem a kypřicím práškem a na středním stupni krátce vyšleháme. Těsto nanese do cukrářského sáčku a na plechy vyložené papírem na pečení tvoříme kroužky, proužky nebo obloučky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Pečivo necháme vychladnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Povrch pečiva polijeme polevou a necháme zatuhnout.

