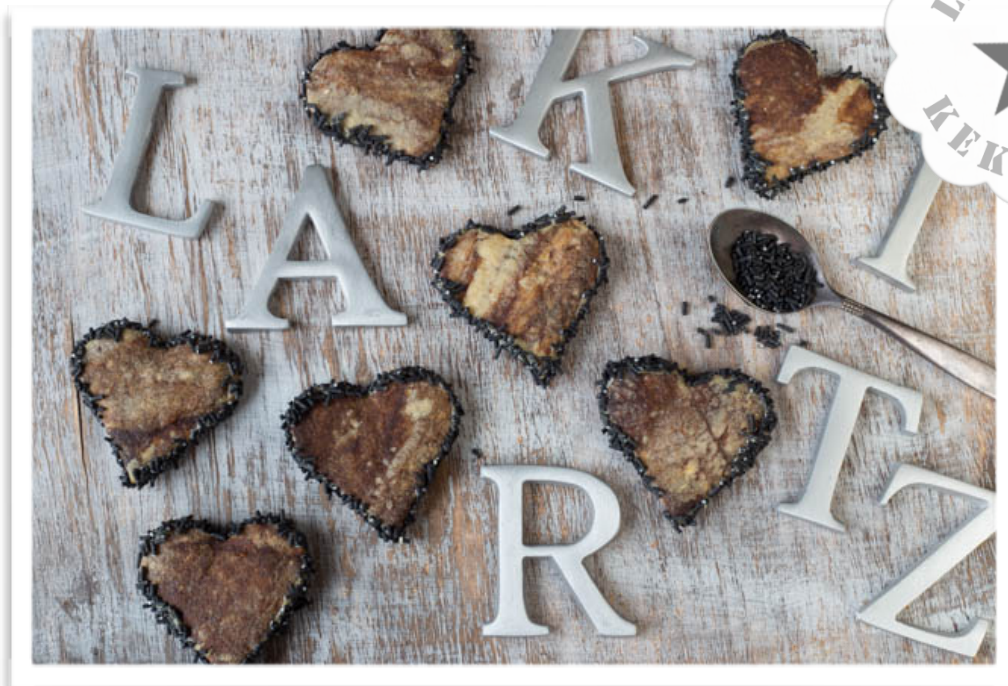


Lakritz-Herzen



Zutaten:

200 g Mehl	3 1/2 EL Salmiakpulver „Salzig“
1 Msp. Weinstein-Backpulver	1 Eigelb
1 Prise Salz	100 g Marzipanrohmasse
130 g Puderzucker	1-2 EL Zuckercouleur
120 g weiche Butter	60 g Dekor-Streusel mit Lakritz-Geschmack
1 Päckchen Vanillezucker	

1. Mehl, Backpulver, Salz, 80g Puderzucker, Butter, Vanillezucker, 1 EL Salmiakpulver und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde in den Kühlschrank stellen
2. Marzipan grob raspeln, mit Zuckercouleur und 2 EL Salmiakpulver verkneten
3. Den Teig in 2 Portionen teilen, jede Portion auf wenig Mehl etwa 1/2 cm dick ausrollen. Jeweils die Hälfte des Marzipans in Stücke zupfen und auf den beiden ausgerollten Teigen verteilen.
4. Beide Teilportionen mit dem Marzipan darauf jeweils zu einer Rolle aufrollen. Jede in sich verdrehen und nochmals leicht durchkneten, bis sich Teig und Marzipan mit einer schönen Marmorierung verbunden haben.
5. Backofen auf 180°C, Umluft 160°C vorheizen
6. Die beiden marmorierten Teilportionen nacheinander auf wenig Mehl etwa 4 mm dick ausrollen und mit einem Herzausstecher Herzen ausstechen. Lakritzherzen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen 8 - 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Restlichen Puderzucker, restliches Salmiakpulver und etwa 1 EL Wasser zu einem glatten mittelfesten Guss verrühren. Lakritzstreusel auf einen flachen Teller geben. Die Ränder der Herzen mit etwas Guss bestreichen und sofort in die Streusel drücken. Trocknen lassen.