

## **Marzipan Leckerli**

### **Zutaten für den Teig**

250 g Butter  
100 g Puderzucker  
1 Päck. Vanillezucker  
250 g Mondamin  
75 g Mehl  
30 g Kakao  
1 Msp. Lebkuchengewürz

### **Zutaten für die Füllung**

ca. 250 gr. Marzipanrohmasse

Aus dem gekühlten Teigrollen von etwa 2 cm Durchmesser formen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus der Füllung Kugeln drehen und auf die Teigscheiben legen. Den Teig darüber zusammenziehen. In der vorgeheizten Backröhre bei ca. 180 Grad 13 Minuten backen. Nach Erkalten mit einem Guß aus Rum und Puderzucker überziehen und mit Walnüssen verzieren.