



Bonne Maman®

## Marzipan-Dukaten

### Zutaten für ca. 50 Stück:

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl

80 g Zucker

abgeriebene Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone

200 g kalte Butter

2 Eigelb (M)

1-2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

200 g Marzipanrohmasse

40 g Puderzucker (gesiebt)

50 g Bonne Maman Aprikosen-Konfitüre  
(Alternativ: Mandarinen-Marmelade)

50 g Bonne Maman Waldfrucht-Konfitüre

Außerdem:

100 g Zartbitter-Kuvertüre



### Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Mehl mit Zucker und Zitronenschale mischen. Butter in Stückchen, Eigelb und Wasser zugeben und alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Teig ca. 2 mm dick auf bemehlter Fläche ausrollen. Etwa 100 Kreise (ca. 3,5 cm Durchmesser) ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Marzipan in Stückchen teilen und mit dem Puderzucker verkneten. Marzipan zwischen Backpapier dünn ausrollen. Für die Hälfte der Mürbeteigplätzchen (ca. 50 Stück) Kreise mit gleichem Durchmesser ausstechen. 50 Mürbeteigplätzchen mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen. Auf die Hälfte einen Marzipankreis legen und die übrigen (25) Mürbeteigplätzchen mit der bestrichenen Seite darauf legen. Leicht andrücken. Die restlichen Mürbeteigplätzchen auf die gleiche Weise mit Waldfrucht-Konfitüre zubereiten.
4. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren. Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen und die Plätzchen damit verzieren.

**Zubereitungszeit ca. 90 Minuten + Kühlzeit**