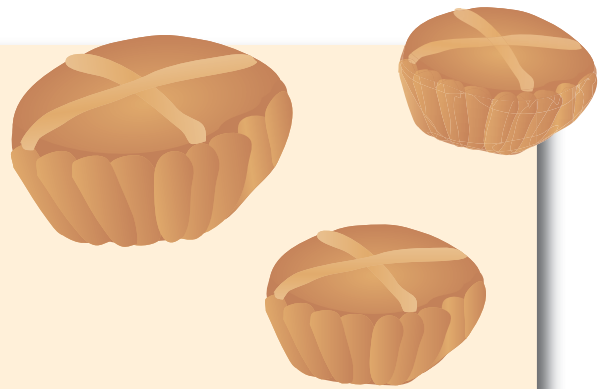


REZEPT

für zwölf Leipziger Lerchen

ZUTATEN

- 300 g Mehl
- 225 g Zucker
- 300 g Butter
- 3 Eier
- etwas Milch
- 400 bis 500 g Marzipanmasse
- wenige Tropfen Rum-Aroma oder 2 Msp. Zimt



ZUBEREITUNG

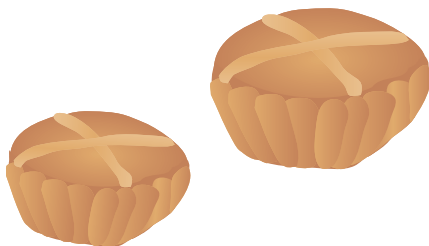
Kneten Sie Mehl, Zucker, Butter, Eier, Milch und das Rum-Aroma (bzw. den Zimt) in einer Rührschüssel zu einem Teig und lassen Sie ihn anschließend im Kühlschrank für 8 Stunden ruhen, am besten über Nacht.

Nach der Ruhezeit wird der Mürbeteig ca. 1 cm dick ausgerollt. Schneiden Sie 12 gleichgroße Kreise aus und formen Sie aus den Resten 24 kleine Streifen.

Die Kreise drücken Sie nun entweder in Papierförmchen oder in ein gut gefettetes Muffinblech, so, dass der Teig am Boden und Rand anliegt und in der Mitte genügend Platz für die Marzipanmasse ist. Nachdem Sie die Marzipanmasse in die Mitte gefüllt haben, legen Sie je 2 Teigstreifen gekreuzt oben auf.

Die Lerchen im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200°C etwa 30 bis 40 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Sie können auch einen Teil der Marzipanmasse ersetzen mit einem Klecks Marmelade - pur oder mit geriebenen Mandeln vermischt.



Guten Appetit!