

Buchweizenplätzchen

30 g	Marzipan
225 g	Butter
100 g	Puderzucker
½ Fl.	Rum-Aroma
300 g	Buchweizenmehl

Das Marzipan zerpfücken und mit Puderzucker, Butter und dem Rum-Aroma schaumig rühren.

Das Mehl nach und nach dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Wer möchte drückt die Kugeln mit einer Gabel etwas flach, bei 175°C ca. 15 min backen.