



# Marcipánové pečivo

Chrumkavé pečivo s marcipánom a Polevou Duo kakao – škoricca sa dokonale hodí na vianočné obdobie.

asi 50 ks



jednoduchá príprava

do 20 minút



## Prísady::

### Na cesto:

1 balenie Marcipán Dr. Oetker  
125 g maslo zmäknuté  
75 g cukor  
2 ks vajce  
150 g múka hladká  
25 g Gustin bezgluténový Dr. Oetker  
1 KL Kypiaci prášok do pečiva Dr. Oetker

### Na ozdobenie:

1 balíček Poleva Duo kakao-škoricca Dr. Oetker

### Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač  
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou  
2 plechy na pečenie

- 1 Na prípravu cesta marcipán nastrúhame na jemnom strúhadle. V mise vyšľaháme marcipán, maslo s cukrom a vajcia šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Pridáme múku zmiešanú so škrobom a kypiacim práškom a na strednom stupni krátko vyšľaháme. Cesto nanesieme do cukrárskeho vrecka a na plechy vyložené papierom na pečenie tvoríme krúžky, pásiky alebo oblúčky. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 10 minút**

- 2 Pečivo necháme vychladnúť.
- 3 Na ozdobenie rozpustíme polevu podľa návodu na obale. Pečivo polejeme polevou a necháme stuhnúť.

