

11.12.

Oblatenplätzchen ohne Backen



Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse
50 g weiche Butter
Evtl. etwas Zucker
50 g Nüsse oder Mandeln
1-2 EL Rum (evtl. Saft)
Zimt

Kleine Oblaten



Alle Zutaten (außer
Oblaten) mit den Knethaken verrühren.
Masse sollte weich sein.

Mit einem Teelöffel etwas Masse auf eine Oblate geben und
mit einer zweiten Oblate bedecken, leicht zusammendrücken.

Die Plätzchen dann V-Förmig in Schokoguss tauchen.
Schmeckt himmlisch.

Viel Spaß beim Nachmachen