

# Schlemmerstangen

Ein Rezepttipp von:  
**Irene Waas** aus Niederbayern

„Schlemmerstangen sind die Lieblingsplätzchen in unserer Familie seit über 40 Jahren. Ich backe dieses Rezept in drei und vierfacher Menge, weil sie von allen so gern gegessen werden. Der feine Geschmack vom Marzipan wird durch den Buttergeschmack ergänzt. In Niederbayern sagt man zu den Plätzchen: Platzerl, Guatl oder Leckerl, ganz nach Region verschieden, aber wir lieben sie alle und als unsere Familie noch größer war hab ich bis zu 20 verschiedene Sorten gebacken.“



## ZUTATEN:

250 g Marzipan  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
Saft einer halben Zitrone  
205 g Mehl  
100 g Stärkemehl

## Zum Füllen und Garnieren

½ Glas Sauerkirschkonfitüre  
helle Schokoladenkuvertüre

## ZUBEREITUNG:

- 1 Marzipan, weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und das Ei schaumig rühren. Nach und nach das gesiebte Mehl und die Speisestärke unterrühren.
- 2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwa 5 cm lange Stangerl auf ein gefettetes Backblech spritzen. Die Stangerl bei 175 °C in etwa 8 Minuten hellgelb backen.
- 3 Nach dem Abkühlen die Hälfte der Stangerl auf der glatten Seite mit Konfitüre bestreichen. Je eine zweite Stange fest draufdrücken.
- 4 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Stangenenden hineintauchen. Die Schlemmerstangen auf einem Kuchengitter abtropfen und erkalten lassen.