

## Leipziger Lerchen (*aus Deutschland*)

### Teig:

100g Mehl,  
½ TL Backpulver,  
40g Zucker und  
1 Prise Salz vermischen.  
40g Margarine und  
1½ EL kaltes Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten.  
Bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen.

### Füllung:

200g Marzipan in Stücke schneiden und mit  
40g Öl und  
5 EL Milch mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine  
geschmeidig mixen. Zum Schluss  
30g Mehl dazu geben und mixen, bis es sich verbunden hat.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Muffin- oder Leipziger Lerchen Backform einfetten. Den Teig ausrollen und 6 etwa 10cm große Kreise ausstechen. Diese in die Formen drücken. Aus dem Rest Teig dünne Streifen schneiden. Den Boden der Leipziger Lerchen mit jeweils

1TL Aprikosenmarmelade bestreichen und anschließen mit der Marzipanfüllung befüllen. Die Teigstreifen überkreuz über die Lerchen legen und an den Rändern etwas fest drücken.  
Für 20-25 Minuten goldbraun backen.

**Ergibt: 6 Stück**

**Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde**

**Backzeit: 20-25 Minuten**