Artikel vom 13.12.2023 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:45 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/marzipanhappen

Marzipanhappen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 40 Stück):

200 g Mehl,

50 g gemahlene Mandeln,

100 g Marzipanrohmasse,

2 Eigelb, 125 g Butter,

1 P Vanillezucker,

1 Prise Salz,

Abrieb von 1/2 Bio-Orange.

Außerdem: 50 g Puderzucker.

Zubereitung:

Für den Teig das Marzipan fein reiben und mit dem Eigelb schaumig rühren, Puderzucker, Orangenabrieb und Salz dazugeben. Zum Schluss Mehl und Mandeln unterrühren. Den Teig für etwa 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, dann in etwa 2 cm dicke

Rollen formen und davon gleichmäßige Stücke abschneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 160 °C Umluft etwa 12 Minuten backen. Die Happen sollten hell bleiben. Inzwischen den Puderzucker in einen Suppenteller sieben und darin die Happen direkt aus dem Ofen wälzen, solange sie noch warm sind.