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

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

Orangenmarzipan-Schnitten



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Blech):

750 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten,

25 g Weinsteinbackpulver,

450 g Zucker,

etwas Salz,

3 EL Spekulatiusgewürz,

560 g Butter,

1 kg Marzipanrohmasse,

2 Eier,

8 EL Orangensaft,

etwas Orangenabrieb,

2 EL Sahne,

100 g ganze Mandeln.

Zubereitung:

Das Marzipan für etwa 1 Stunde kaltstellen, dann mit der Reibe in Streifen reiben. In einer Rührschüssel mit Orangensaft und den Eiern solange aufschlagen, bis sich das Marzipan vollständig mit der Flüssigkeit verbunden hat. Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Orangenabrieb, Salz und Spekulatiusgewürz mischen, die kalte Butter in kleinen Stücken zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Etwa ⅔ des Teigs auf einer bemehlten Fläche so ausrollen, dass man ein tiefes Blech damit auslegen und den Teig an den Rändern hochführen kann. Darauf die Marzipanmasse gleichmäßig verteilen und den übrigen Teig ausgerollt als Deckel fest andrücken – es sollten keine Luftblasen eingeschlossen werden. Den Teigdeckel mit der Sahne bepinseln und die ganzen Mandeln darauf in Reihen andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft auf der unteren Schiene etwa 45 Minuten backen. Bevor Stücke geschnitten werden, sollte alles komplett abgekühlt sein.