Artikel vom 25.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:04 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/saftige-marzipan-mandel-broetchen

# Saftige Marzipan-Mandel-Brötchen



Foto: Kathrin Fries

**Zutaten (für 12 bis 15 Brötchen):**

1 Würfel Hefe,

250 ml lauwarme Milch,

50 g Zucker,

50 g Marzipanrohmasse,

1 P Vanillezucker,

350 g Mehl,

200 g gemahlene Mandeln,

2 Eigelbe,

80 g weiche Butter,

100 g Karamell-Schokoladendrops.

Außerdem: 1 Eigelb,

2 EL Milch,

Hagelzucker,

nach Geschmack gemahlenen Kardamom oder Zimt.

**Zubereitung:** Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen, dann mit dem in kleine Stücke geschnittenen Marzipan, Vanillezucker, Mehl, Mandeln, Eigelben und Butter in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten, diesen zugedeckt an einem warmen Ort für 90 Minuten gehen lassen. Nach dem Gehen die Schokoladendrops in den Teig kneten und ihn in 12 bis 15 Portionen teilen. Jedes Teigstück rund formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Noch mal abgedeckt für gut 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch mit dem dritten Eigelb verrühren und die Brötchen damit einpinseln. Nach Geschmack mit Hagelzucker, Zimt und/oder Kardamom bestreuen. Für etwa 30 Minuten goldbraun backen.