Artikel vom 07.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

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

Walnuss-Marzipanröllchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für circa 40 bis 60 Stück):

Teig:

300 g Mehl,

200 g Butter,

100 g Puderzucker,

1 Ei,

1 Prise Salz,

1 P Vanillezucker.

Füllung:

200 g gemahlene Walnüsse,

75 g Milch,

100 g Marzipanrohmasse,

100 g Marmelade nach Geschmack,

1 EL Zucker,

1 Prise Salz,

1 TL Zimt,

ein paar Tropfen Bittermandelaroma.

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig erstellen und zwei Stunden kalt stellen. Für die Nussfüllung den Marzipan erwärmen und mit den restlichen Zutaten (außer die Nüsse) aufschlagen, sodass es keine Klümpchen vom Marzipan gibt. Anschließend die gemahlenen Wahlnüsse unterrühren. Den Teig zu einem Rechteckt ausrollen. Die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen. Nun den Teig eng aufrollen, maximal zwei Umdrehungen pro Vorgang. Dann die entstandene Rolle von der Teigplatte trennen, in Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Bei 150 C° Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten goldgelb backen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben.