

Rezept

# Aprikosen-Marzipan-Häufchen

Ein Rezept von Aprikosen-Marzipan-Häufchen, am 28.06.2026

## Zutaten

**200 g** Mehl

**¼ TL** Salz

**100 g** kalte Butter

**150 g** getrocknete Aprikosen (Softfrüchte)

**75 g** Zucker

**1** Ei

**150 g** Marzipanrohmasse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen krümeligen Teig rühren. Marzipan und Aprikosen fein würfeln und unter den Teig kneten.
2. Mit den Fingern kleine Portionen abzupfen und auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) in 10 Min. goldgelb backen.