Rezept

Ingwer-Marzipan-Bissen

Ein Rezept von Ingwer-Marzipan-Bissen, am 30.05.2025

Zutaten

150 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
1	Ei
50 g	kandierter Ingwer
1 EL	Milch zum Bestreichen
50 g	Margarine
60 g	Zucker
200 g	Marzipanrohmasse
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Margarine, Backpulver, Zucker und Ei zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen für die Füllung die Marzipanrohmasse grob würfeln, den Ingwer fein hacken. Marzipan und Ingwer mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, diesen halbieren und jede Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer ca. 30 cm langen Rolle von ca. 1 1/2 cm Ø formen.

3. Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen, ebenfalls in zwei Hälften schneiden und jede Hälfte auf einem bemehlten Stück Frischhaltefolie zu einem Streifen von ca. 5 x 30 cm ausrollen. Auf jeden Teigstreifen 1 Marzipan-Ingwerrolle legen. Den Teig um die Marzipanrolle herumlegen und die Naht andrücken.

4. Mit einem scharfen Messer die Teig-Marzipan-Rollen schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Milch bestreichen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 20 Min. goldbraun backen.