

Rezept

Knusprige Marzipan-Täschchen

Ein Rezept von Knusprige Marzipan-Täschchen, am 12.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	75 g brauner Rohrzucker
¼ TL Salz	1 Ei
100 g kalte Butter	150 g Marzipanrohmasse
2 EL Orangenblütenwasser (gibt's in der Apotheke)	4 TL Puderzucker
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter rasch einen Teig kneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°).
2. Das Marzipan in 35 kleine Würfel schneiden und Röllchen daraus formen. Den Teig auf etwas Mehl etwa messerrückendick ausrollen. Mit einem Glas etwa 7 cm große Kreise ausstechen. Jeweils 1 Marzipanröllchen in die Mitte der Kreise legen, den Teig zusammenklappen, Ränder festdrücken. Die Täschchen auf das Backpapier setzen.
3. Im Backofen (Mitte) etwa 15 Min. backen. Die noch warmen Hörnchen mit Orangenblütenwasser bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.