

Rezept

Kokos-Orangen-Törtchen

Ein Rezept von Kokos-Orangen-Törtchen, am 10.06.2026

Zutaten

100 g Marzipanrohmasse	150 g weiche Butter
80 g Zucker	4 Eier
1 Prise Salz	1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
50 g Orangeat	125 g Kokosraspel
2 EL Speisestärke (z.B. Mondamin)	125 g Puderzucker
2-3 EL Zitronen- oder Orangensaft	1 TL abgeriebene Orangenschale
Fett oder 12 Papierförmchen für das Muffinsblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 MUFFINSBLECH MIT 12 VERTIEFUNGEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Muffinsblech fetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen.

2. Die Marzipanmasse klein schneiden und mit Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, Salz und Zitronenschale unterrühren. Das Orangeat sehr fein hacken und mit den Kokosraspeln und der Speisestärke unter den Teig ziehen.

3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen und im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) in 20-25 Min. goldgelb backen.

4. Die Muffins aus der Form lösen. Den Puderzucker mit dem Saft verrühren und die noch heißen Muffins damit bestreichen. Die Orangenschale auf die Muffins streuen. Die Muffins auf einem Gitter auskühlen lassen.