Rezept

Kokos-Orangen-Törtchen

Ein Rezept von Kokos-Orangen-Törtchen, am 06.07.2025

Zutaten

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

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.