

Rezept

Mandelringe mit Marzipanbröseln

Ein Rezept von Mandelringe mit Marzipanbröseln, am 20.12.2025



Zutaten

FÜR DEN TEIG:

125 g Mehl

125 g gemahlene geschälte Mandeln

125 g kalte Butter

125 g Zucker

1 Eigelb

Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

FÜR FÜLLUNG UND DEKO:

60 g Aprikosenkonfitüre

abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone

35 g Marzipanrohmasse

50 g Zucker

100 g gemahlene ungeschälte Mandeln

35 g abgekühlte zerlassene Butter

1 Eiweiß zum Bestreichen

AUßERDEM:

Mehl für die Arbeitsfläche

Ausstecher in Ringform (ca. 5 ½ cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl sieben, mit Zucker und Mandeln mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Eigelb hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen. Den Zitronensaft darüberträufeln und alles rasch verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 170° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, Ringe ausstechen und auf die Bleche setzen. Dabei jeweils einen Abstand von ca. 3 cm zwischen den Ringen lassen. Für die Füllung die Konfitüre mit der Zitronenschale mischen und die Hälfte der ungebackenen Ringe damit dünn bestreichen, dann einen zweiten Ring ohne Konfitüre daraufsetzen.
3. Für die Bröseldeko das Marzipan durch ein grobes Sieb streichen, sodass Brösel entstehen, und mit Zucker, Mandeln und Butter locker mischen. Das Eiweiß mit 2 EL Wasser verquirlen und die Ringe damit vorsichtig bestreichen. Die Ringe mit den Marzipanbröseln bestreuen und nacheinander im Ofen (Mitte) 12-14 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.