

Rezept

Mandelringe mit Marzipanbröseln

Ein Rezept von Mandelringe mit Marzipanbröseln, am 24.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

125 g	Mehl	125 g	Zucker
125 g	gemahlene geschälte Mandeln	1	Eigelb
125 g	kalte Butter		Saft von ½ Zitrone

FÜR FÜLLUNG UND DEKO:

60 g	Aprikosenkonfitüre		abgeriebene Schale von ½ 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 Mehtrand 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.