

Rezept

Marzipan-Mandel Rollenkekse

Ein Rezept von Marzipan-Mandel Rollenkekse, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Grundteig für Rollenkekse

100 g Marzipan

50 g gehackte Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Plätzchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Marzipan und Teig verkneten bis alles gut verteilt ist und zu einer Rolle formen.

2. Gehackte Mandeln auf einem Stück Frischhaltefolie verteilen und die Rolle darauf hin und her bewegen bis sie damit ummantelt ist. Falls nicht alles gleich hält, schlägt einfach die Reste der Mandeln mit der Folie um die Rolle und drückt es so noch mal fester.

3. Die Rolle muss nun in der Frischhaltefolie für 20 Minuten ins Gefrierfach.

4. Folie abnehmen, 0,5cm breite Scheiben abschneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.