

Rezept

# Marzipan-Quitten-Türmchen

Ein Rezept von Marzipan-Quitten-Türmchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Marzipanrohmasse	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>200 g</b> Hartweizengrieß + Grieß zum Ausrollen	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>100 g</b> Quittengelee	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit der Butter cremig verrühren. Den Grieß und das Backpulver vermischen, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig auf der mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig nicht zu große, beliebige Formen (3-4 cm Ø, z. B. Kreise, Herzen, Quadrate) ausstechen.
3. Das Gelee in einem kleinen Topf erwärmen und flüssig werden lassen. Je 1-2 Plätzchen mit Gelee bestreichen und aufeinandersetzen, mit einem unbestrichenen Plätzchen abdecken. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.