

## Rezept

# Marzipan-Rosinenplätzchen

Ein Rezept von Marzipan-Rosinenplätzchen, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>75 g</b> Marzipanrohmasse	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>75 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2</b> Eier
<b>125 g</b> Mehl	1/2 TL Backpulver
<b>60 g</b> Rumrosinen (Fertigprodukt oder selbst gemacht)	<b>100 g</b> Aprikosenkonfitüre
	<b>1</b> Spritzbeutel mit 10 mm großer Lochtülle

## 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. Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Marzipan und Butter verkneten. Mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Auf die Eiercreme sieben und unterheben.
2. Den Teig in den Spritzbeutel füllen. Mit 2 cm Abstand Tupfen (ca. 3 cm Ø) aufs Blech spritzen. Jeden Tupfen mit 3 Rumrosinen belegen, leicht andrücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. backen.
3. Die Plätzchen mit dem Papier vom Blech ziehen. Die Konfitüre erwärmen und die heißen Plätzchen damit bestreichen. Trocknen lassen.