

Rezept

Marzipanbuchteln mit Marillenröster

Ein Rezept von Marzipanbuchteln mit Marillenröster, am 28.06.2026

Zutaten

150 g Butter	100 ml Milch
100 g Zucker	1/2 Würfel frische Hefe
350 g Mehl	1 Ei
1 Eigelb	Bittermandelaroma
120 g Marzipanrohmasse	Puderzucker zum Bestäuben
500 g Aprikosen	10 g Ingwer
50 g Zucker	Zimtpulver
20 g eiskalte Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 995 kcal

Zubereitung

1. Für die Buchteln 100 g Butter mit der Milch und 30 g Zucker erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Masse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Die Hefe zerbröckeln und in der Mischung auflösen.
2. Mehl, restlichen Zucker, Ei, Eigelb und ein paar Tropfen Bittermandelaroma dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
3. Marzipan in 12 gleich große Würfel schneiden. Den Teig in 12 Portionen teilen, jede Portion in der bemehlten Hand flach drücken und leicht in die Länge ziehen. Je 1 Stück Marzipan daraufgeben, den Teig darüber zusammenklappen, verschließen und vorsichtig zu einem Ei formen. Eine Auflaufform (20 x 30 cm) einfetten, die Teigportionen mit etwas Abstand hineinssetzen, noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Die Buchteln im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Minuten backen. Die restliche Butter schmelzen und die Buchteln während der Backzeit zweimal damit bestreichen.
5. Für den Marillenröster die Aprikosen waschen, entsteinen, die Hälften vierteln. Den Ingwer schälen und fein reiben. In einer Auflaufform mit den Aprikosen, dem Zucker und 1 Prise Zimt mischen. Im heißen Backofen ca. 20 Minuten garen.
6. Buchteln und Marillenröster aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Die Butter in Flöckchen über den Marillenröster geben und nach Belieben etwas nachsüßen. Die Buchteln mit Puderzucker bestäuben. Mit dem Röster auf Tellern anrichten und servieren.