

Rezept

Marzipanhappen vom Blech

Ein Rezept von Marzipanhappen vom Blech, am 10.05.2026

Zutaten

200 g getrocknete Cranberries	100 ml Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
100 g gemahlene Mandeln	200 g weiche Butter
150 g Puderzucker	Salz
4 Eier (M)	250 g Magerquark
400 g Mehl	1 Pck. Backpulver
150 g Marzipanrohmasse	70 g Butter zum Bestreichen
100 g Puderzucker zum Bestreuen	

Ausserdem

- | | |
|---|----------------------|
| 1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm) | Butter für das Blech |
|---|----------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 18 g F, 9 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Cranberrys grob hacken und mit dem Orangenlikör oder -saft verrühren. Mindestens 2 Std. abgedeckt ziehen lassen.

2. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Mandeln in einer weiten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen lassen.

3. Zimmerwarme Butter mit Puderzucker und 1 Prise Salz in ca. 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Eier nach und nach einrühren. Dann den Quark hinzufügen und untermischen.

4. Mehl, geröstete Mandeln und Backpulver mischen und ebenfalls unter den Teig rühren. Marzipan in feine Stücke schneiden und mit den eingelegten Cranberrys unterheben.

5. Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.

6. Butter schmelzen und den heißen Kuchen damit bestreichen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und dick mit Puderzucker bestäuben.