

Rezept

Marzipanpäckchen

Ein Rezept von Marzipanpäckchen, am 11.06.2026

Zutaten

350 g Marzipanrohmasse	200 g Mehl
150 g kalte Butter	50 g Zucker
1 Prise Salz	1 Eigelb (M)
Puderzucker zum Ausrollen	Ausstecher (z. B. Geschenkpäckchen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. 100 g Marzipanrohmasse 20-30 Min. ins Tiefkühlfach legen, dann auf der Küchenreibe fein reiben. Mit Mehl vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Die Butter in Flöckchen, den Zucker und das Salz darauf verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die restliche Marzipanrohmasse auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und mit einem Ausstecher Geschenkpäckchen ausstechen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen und daraus ebenfalls Geschenkpäckchen ausstechen.
3. Die Teigpäckchen aufs Blech legen, dünn mit Eigelb bepinseln, Marzipanpäckchen darauflegen und die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.