Rezept

Marzipanplätzchen

Ein Rezept von Marzipanplätzchen, am 06.06.2025

Zutaten

- **400 g** Marzipanrohmasse
- **200 g** Puderzucker
- **20** Cocktailkirschen (aus dem Glas)
- **1** unbehandelte Orange
- **1** Ei
- Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Das Marzipan in kleinere Stücke schneiden. Die Orange waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Mit dem Puderzucker unter das Marzipan kneten.

2. Den Teig zwischen Frischhaltefolie 4-5 mm dick ausrollen. Herzen, Sterne oder Kreise ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte einen kleinen Kreis ausstechen. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

3. Das Ei trennen, das Eiweiß verquirlen. Die Teigrohlinge ohne Loch aufs Blech legen und dünn mit Eiweiß bestreichen. Je 1 Teigring auflegen und leicht andrücken. Mit einem Holzspießchen feine Muster eindrücken.

4. Das Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Im Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) in 2-4 Min. bräunen lassen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, in die Mitte 1 Cocktailkirsche setzen und abkühlen lassen.