

Rezept

Mini-Marzipan-Törtchen mit Pfirsichen

Ein Rezept von Mini-Marzipan-Törtchen mit Pfirsichen, am 09.06.2026

Zutaten

200 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Prise Salz	300 g Mehl
Fett und Semmelbrösel für die Formen	50 g Butter
75 g Zucker	75 g kalte Marzipanrohmasse
2 Eier	50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mehl	2 Pfirsiche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Briocheformen à 10 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Formen fetten und mit Bröseln ausstreuen. Aus den Teigzutaten den Teig wie links beschrieben zubereiten, in die Formen drücken, 20 Min. kalt stellen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. vorbacken. Ofen eingeschaltet lassen.
2. Inzwischen für die Füllung Butter mit Zucker cremig rühren. Das Marzipan auf der Küchenreibe raspeln und unterrühren. Eier schaumig schlagen und nach und nach unterziehen. Nüsse und Mehl mischen und unter die Marzipancreme heben. Die Masse auf die Böden füllen.
3. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Auf die Füllung legen. Die Törtchen im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Nach Belieben Schlagsahne dazu servieren.