Rezept

Tebirkes

Ein Rezept von Tebirkes, am 18.06.2025

Zutaten

- **100 g** Marzipanrohmasse
- **100 g** Puderzucker
- **1** Eigelb (M)
- **3 EL** Mohn
- **100 g** weiche Butter
- **1 Pck.** Plunderteig (aus dem Kühlregal)
- **2 EL** Milch (3,5 % Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Das Marzipan grob raspeln, die Butter in Stücke schneiden. Dann beides mit dem Puderzucker in einer Schüssel zu einer glatten Masse verkneten.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den fertig zubereiteten Plunderteig zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen. Die beiden unteren Teigdrittel mit der Marzipanbutter bestreichen. Das unbestrichene Drittel nach unten schlagen, dann das letzte untere Drittel nach oben darüberklappen. Den gefalteten Teig längs in 10 Stücke (10 × 5 cm) schneiden. Die Plunder mit etwas Abstand auf die Bleche legen und abgedeckt 45-60 Min. gehen lassen.

3. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen. Die Plunder damit bestreichen und mit Mohn bestreuen. Nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Warm oder kalt servieren.