

Rezept

# Zedernbrot mit Marzipan

Ein Rezept von Zedernbrot mit Marzipan, am 26.04.2024

## Zutaten

**400 g** Marzipanrohmasse  
**120 g** gemahlene Mandeln  
**1** Eiweiß (M)

**180 g** Puderzucker  
**1** Bio-Zitrone

### Außerdem

Puderzucker zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 3 g F, 1 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Marzipanrohmasse, 50 g Puderzucker und Mandeln in eine Rührschüssel geben. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronenschale und -saft zum Marzipan geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem Bogen Backpapier zu einem Rechteck (36 × 30 cm) ausrollen. Das Rechteck mit dem Papier auf ein Backblech ziehen.
2. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Dabei den restlichen Puderzucker (130 g) einrieseln lassen. Den Eischnee auf den Teig geben und mit einer kleinen Winkelpalette oder einem Messer glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.
3. Das Zedernbrot aus dem Ofen nehmen und noch warm mit einem kleinen Sägemesser in Sägebewegungen in Quadrate (3 × 3 cm) schneiden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.