

Marzipankugeln

Kugeln aus Marzipan

Dieses Rezept für Marzipankugeln mit Mandeln ist ein echter Weihnachtsklassiker. Für einen echten Marzipanfan ist dieses Marzipanrezept mit leckeren Mandeln auf jeden Fall ein Probiermuss. Die feinen Marzipankugeln verzücken ganz sicher auch die kleinen und großen Gäste.

Zutaten

- 30 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 250 g Marzipanrohmasse
- 75 g Zucker
- 75 g Mehl
- Fett für das Blech
- etwa 40 g abgezogene Mandeln

Zubereitung

- Weiches Fett, Ei, zerbröckelte Marzipanmasse, Zucker und Mehl mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech legen. In jede Kugel eine halbierte Mandel drücken.
- Marzipankugeln bei 200°C, Umluft 170°C, Gas Stufe 3 etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/marzipankugeln/>