



Mandeltörtchen

Gebäck-Rezeptideen mit Marzipan-Rohmasse

Mürbeteig

400 g Puderzucker
600 g Butter
200 g **Marzipan-Rohmasse**
MO MM **Art.-Nr. 015**
150 g Vollei
1000 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)

Marzipan-Rohmasse mit Butter und Puderzucker schaumig rühren; Vollei und Mehl nach und nach zugeben und zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.

Mandelfüllung

1000 g **Marzipan-Rohmasse**
MO MM **Art.-Nr. 015**
400 g Kristallzucker
200 g Vollei
50 g Wasser

HERSTELLUNG

Die **Marzipan-Rohmasse** mit den anderen Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten und nur leicht schaumig rühren. Die Füllung in die mit Mürbeteig dünn (2 mm) ausgelegten Förmchen einfüllen und bei 180–190 °C ca. 20 Minuten backen und abkühlen lassen.

Zuletzt die Mandeltörtchen apricotieren, mit Fondant oder Zuckerglasur glasieren und mit gerösteten feinen Mandeln oder gehackten Pistazien dekorieren.



einfach

Rezept-Nr. 02-04

www.lubeca-marzipan.de/rezepte