Marzipan-Marillen Zapfen

Die Marzipan-Marillen Zapfen sind ein wunderbares Rezept. Deine Liebe werden diese Kekse mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 6 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,9 h



Zutaten

Nach Belieben	Staubzucker

für den Teig

250 g	Weizenmehl
100 g	Marzipan
70 g	Zucker
1 TL	Zimt
2 Stk.	Eidotter
150 g	Butter
1 TL	Orangenabrieb (Bio-Orange Schale unbehandelt)

für die Füllung

3 EL	Marillenmarmelade
2 EL	Orangensaft frisch gepresst
1 TL	Orangenabrieb (Bio-Orange Schale unbehandelt)
1 EL	Zucker

zum Verzieren

50 g	Marzipan

Zubereitung

1. Für die **Marzipan-Marillen-Zapfen** das Mehl mit Marzipan, Zucker, Zimt, Eidotter, Butter und Orangenabrieb in eine Rührschüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für zirka 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

2. Den Backofen auf 160 °C vorheizen und zwei bis drei Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig geschmeidig kneten. Ausrollen und mit zwei unterschiedlichen großen Zapfen ausstechen.

4. Im Ofen zirka 5-6 Minuten goldbraun backen.

5. Die Marillenmarmelade, mit Orangenabrieb, Orangensaft und in einen Topf geben und unterrühren aufkochen.

6. Einen Klecks der Füllung auf eine Keks-Hälfte geben und zusammen setzen.

7. Das Marzipan ausrollen, kleine Sterne ausstechen und die Kekse damit dekorieren. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp