

Marzipankringel mit Marmelade

Die Marzipankringel mit Marmelade sind eine beliebte Weihnachtsbäckerei. Die raffinierte Rezept-Idee solltest du unbedingt probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

200 g	Butter
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
200 g	Marzipan
5 Tropfen	Bittermandelaroma
3 Stk.	Eier
200 g	Weizenmehl
100 g	Speisestärke
200 g	Marmelade (z.b. Ribisel- oder Himbeermarmelade)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Marzipankringel mit Marmelade** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die zimmerwarme Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren bis der Zucker gelöst ist.
3. Marzipan in grobe Stücke schneiden und mit Bittermandelaroma und Eier gut vermengen.
4. Das Mehl mit der Speisestärke versieben und mit dem Marzipan zur Buttermasse geben. Zu

einem geschmeidigen Teig verkneten.

5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Mit Abstand Kringel auf die Backbleche spritzen.
6. Im Backofen zirka 20 Minuten goldgelb backen.
7. Auskühlen lassen, mit Marmelade zusammensetzen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp