



# Marzipanhappen

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 10 Portionen

Mandeln, ganz, blanchiert	6 EL
Puderzucker	150 g
Speisestärke	30 g
Marzipanrohmasse	400 g
Eier	2 St.

## Zubereitung

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandeln längs halbieren. Puderzucker sieben und mit Stärke mischen. Marzipanrohmasse klein hacken. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und unter das Marzipan heben.
2. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dabei etwas Abstand dazwischen lassen. Eigelb in einer Schüssel verquirlen, Mandelhäufchen damit bepinseln und mit halber Mandel belegen. Im Backofen für ca. 15 Min. backen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	273 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g