



# Marzipantürmchen mit Aprikosen

Zeit gesamt  
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	1 St.
Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint	75 g
Weizenmehl, Type 405	330 g
Butter	125 g
Zucker	80 g
Salz	
Muskatnuss, gemahlen	
Puderzucker	1 TL
Marzipanrohmasse	100 g
Aprikosenkonfitüre	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Getrocknete Aprikosen fein hacken. In einer Schüssel Mehl, gewürfelte Butter, Zucker, Salz, Eigelb und Muskat mit 4–5 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die fein gehackten Aprikosen hinzugeben. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und ca. 3 cm große Kreise ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im Backofen ca. 12–14 Min. hell backen. Auskühlen lassen.
3. Währenddessen Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben. Marzipanrohmasse damit verkneten und dünn ausrollen. Etwa 50 Sterne mit einem Durchmesser von 2,5 cm ausstechen.
4. In einem Topf Konfitüre erwärmen und mit 1 EL Wasser glatt rühren. Anschließend durch ein Sieb streichen.  $\frac{3}{4}$  der Konfitüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Konfitüre auf die Kekse spritzen. Jeweils zwei Kekse aufeinanderkleben, zum Schluss einen Marzipanstern daraufsetzen. Mit der restlichen Konfitüre die Marzipansterne dünn bepinseln.

Viel Freude beim Genuss!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	882 kcal
Kohlenhydrate	129 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	35 g