

Mandelschleifen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

6,0 Platten TK-Blätterteig
200 g Marzipan-Rohmasse
1,0 EL Aprikosenkonfitüre
50,0 g weiche Butter
1,0 Eigelb
20,0 g Mandelblättchen

(Angaben für 6 Stück)



Wenn spontan der Appetit auf ein Stück Kuchen kommt, dann sind mit Hilfe von Tiefkühlblätterteig schnell diese leckeren Marzipanschleifen zubereitet.

Zubereitung

Den Blätterteig auftauen lassen. Marzipan-Rohmasse, Konfitüre und Butter verrühren, die Blätterteigquadrate damit bestreichen und mit den restlichen Quadraten abdecken. Die Quadrate jeweils in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden, zu einem losen Knoten schlingen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 170°C/Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten goldbraun backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.