Marzipanquadrate



Zutaten

Zutaten für ca. 50 Stück:

Teig:

- 200 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 75 g Butter

Belag:

- 150 g Aprikosekonfitüre
- 300 g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß

Außerdem:

- Puderzucker
- Kuchenglasur zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Zusammen mit dem Zucker, Ei und Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Den Teig ausrollen und auf ein Backblech legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10-15 Minuten hell backen.

4. Die Aprikosenkonfitüre gleichmäßig auf dem noch heißen Teig verstreichen.

5. Die Marzipanrohmasse auf eine, mit Puderzucker bestäubte, Arbeitsfläche ausrollen und auf die Teigplatte legen. Die überstehenden Ränder abschneiden.

6. Die Marzipandecke dünn mit Eiweiß bestreichen. Bei 180°C nochmals 5-10 Minuten goldgelb backen. Der Marzipan darf nicht braun werden.

7. Das abgekühlte Gebäck in ca. 3×3 cm großer Quadrate schneiden.

8. Die Kuchenglasur im Wasserbad erwärmen und diagonal eintauchen. Zum Abtrocknen auf ein Backpapier legen.