

Leckere Marzipan-Brezel

Zutaten für ca. 40 Brezel:

200 g Marzipan-Rohmasse
220 g Mehl (Typ 405)
100 g weiche Butter
225 g Puderzucker
½ Teelöffel Orangenschale
1 Ei (Handelsgröße „M“)
1 unbehandelte Orange
Mehl zum Bearbeiten



Nährwerte pro Portion: 90 kcal, 1 g Eiweiß, 4 g Fett, 13 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Marzipan in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben. Mehl, Fett, 100 g Puderzucker, Orange-back und Ei zufügen und mit den Knethaken des Rührgerätes gut durcharbeiten. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Teig vierteln, ein Viertel auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 10 Stücke teilen.

Aus jedem Stück eine ca. 15 cm lange Rolle herstellen und zu einer Brezel legen. Aus dem restlichen Teig ebenfalls Brezel formen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen (**E-Herd: 200 Grad / Umluft: 180 Grad**) nacheinander 10-15 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Orange heiß abwaschen und trockenreiben. Schale mit einer Raspel dünn abreiben, oder die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Rest der Orange auspressen.

Restlichen Puderzucker und mit der ausgepressten Orange verrühren. Die Brezel mit dem Guss bestreichen und mit dem Schalenabrieb oder Streifen bestreuen. Danach gut Trocknen lassen.

