

MIT KINDERAUGEN



Marzipan Blätterteigtaschen

Für 9 Blätterteigtaschen

Zeit 10 bis 15 Min

Zutaten

- 1 Stange Blätterteig
- 3 bis 4 EL Aprikosenmarmelade
- 70 bis 100 g Marzipan
- Handvoll Mandelblätter
- etwas Wasser
- brauner Zucker
- etwas Puderzucker



Zubereitung

Den Blätterteig in zwei Hälften schneiden und jede Hälfte in neun etwa gleich große Stücke teilen.

Auf neun der Stücke Aprikosenmarmelade streichen. Das Marzipan ausrollen und in neun etwa gleich große Stücke teilen (am besten auf etwas Puderzucker ausrollen).

Lege das Marzipan auf die Aprikosenmarmelade. Darauf verteilst du die Mandelblätter und etwas braunen Zucker.

Lege die anderen neun Blätterteigteilchen oben drauf und drücke die Ränder ein wenig zusammen.

Zum Schluss streichst du alle Teilchen mit ein wenig Wasser ein und verteilst noch mal einige Mandelblätter oben drauf. Ab in den Ofen bei 180 Grad für ca. 20 bis 25 Minuten.