

## Marzipan-Sahnetorte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebaeck  
Praline

300 g TK-Blätterteig (5 Platten)  
-oder  
1/2 Grundrezept selbstgemachter  
-Blätterteig  
75 g Marzipanrohmasse  
2 gestrichene TL Zucker  
2 ts Rum  
2 ts Aprikosenkonfitüre  
1 Eigelb  
1 tb Wasser  
gehackte Mandeln  
Puderzucker

Blätterteig auftauen lassen, eine Platte längs halbieren. Marzipanrohmasse mit Zucker, Rum und Konfitüre glattrühren. Zwei ganze und eine halbe Teigplatte dünn mit der Masse bestreichen, restliche Teigplatten darauflegen, leicht ausrollen, in Streifen schneiden oder rädeln und zu Spiralen drehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen, Spiralen damit bestreichen, mit Mandeln bestreuen und 15 Minuten ruhen lassen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E. Mitte. T: 225 °C / 15 bis 20 Minuten. Spiralen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

:Notizen (\*) :

: : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1996  
: : der Stadtwerke Bochum