



# Die KochLöffel



Seit 2013

19.10.2022 / Fredy Horisberger

Anzahl: 12 Personen  
Rezeptgruppe: Dessert

## Marzipangipfeli

### Zutaten

100g	Mandelblättchen
2	achteckig ausgewallter Blätterteig à 270 g
320g	Marzipan
160g	Puderzucker
Wasser	

### Zubereitung

1. Backofen auf 200° C vorheizen
2. Mandelblättchen in beschichteter Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen.
3. Teige in je 8 gleich grosse Dreiecke schneiden.
4. Marzipan in 16 gleich grosse Stücke schneiden und flach drücken. Marzipan auf das untere Drittel der Dreiecke legen und mit etwas Mandelblättchen bestreuen. Teig zu Gipfeli aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Puderzucker und etwas Wasser zu einer dicken Glasur verrühren. Gipfeli damit bestreichen. Mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen. Auskühlen lassen.