

REZEPT FÜR MARZIPANTUPFEN



MARZIPANTUPFEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 25 Stück | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g Marzipanrohmasse
- 80 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 EL Speisestärke
- 1 Eiweiß (Größe M)



361

ZUBEREITUNG

57 Kcal	1 Gramm	7 Gramm	3 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Marzipan fein reiben. Bio-Puderzucker und Stärke dazu sieben. Eiweiß steif schlagen und unter die Marzipanmischung rühren.

2. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Ca. 25 Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen 12-15 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Tipp:

Wer keinen Spritzbeutel zur Hand hat, kann die Masse auch mit 2 Teelöffeln zu Häufchen auf das Blech setzen.