

# Hier und heute



## **Marzipan-Tartelettes**

Marcel Seeger liebt die Vielseitigkeit des Marzipans beim Backen. Mit seinen Marzipantörtchen macht der Konditormeister eine Köstlichkeit rund um die beliebte Spezialität, die man ganz nach Wunsch mit frischem Obst belegen kann.

### **Rezept**

#### **Marzipan-Tartelettes**

von Marcel Seeger, für 12 Tartelettes von circa 8 cm Durchmesser

#### **Zutaten Mürbeteig**

- 85 g Zucker
- 170 g Butter, weich
- 265 g Mehl, Type 550
- 1 Prise Salz

#### **Zubereitung**

Zucker, Butter, Mehl und Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten und diesen gut durchkühlen. Anschließend den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Ausstecher runde Teigstücke von circa 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Tartelettesförmchen mit den Teigstücken auslegen. Überschüssigen Teig am oberen Rand mit einem Messer entfernen. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

#### **Zutaten Marzipanmasse**

- 160 g Marzipanrohmasse
- 200 g Butter, weich
- 1 Prise Salz
- 30 g Vanillezucker
- 1 kleines Ei (circa 40 g)
- 30 g Eigelb (je nach Größe von 1-2 Eiern)
- 35 g Mehl, Type 550

#### **Zubereitung**

Marzipanrohmasse, Butter, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Dann das Ei und Eigelb nach und nach zufügen. Zum Schluss das Mehl vorsichtig unterarbeiten.

#### **Tipp**

Wer mag, kann noch etwas Rum in die Marzipanmasse geben.

Die fertige Marzipanmasse mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf die mit Mürbeteig ausgelegten Tartelettes verteilen und glattstreichen. Die gefüllten Tartelettes im Backofen circa 20-25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Tartelettes auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.

#### **Tipp**

Die Marzipantörtchen mit frischem Obst nach Wahl belegen und anschließend mit etwas Tortenguss abglänzen. Das hält das Obst frisch und es fällt nicht von den Törtchen herunter.