

Zutaten

- 190 g Marzipan-Rohmasse
- 60 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 40 g Mehl
- 200 g TK-Sauerkirschen
- 8 hohe Bachförmchen (ca. 100 ml Inhalt)

Backen, Dessert

Kirsch-Marzipan-Törtchen

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Kirsch-Marzipan-Törtchen. Jetzt ausprobieren und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr.

So wird’s gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2. gehobelte Mandeln zum Bestreuen
3. Butter zum Fetten
4. Marzipan nach und nach mit Eigelb und Ei glatt kneten. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Vanille, Salz, Zucker und Zitronenschale unterkneten. Butter in drei Portionen unterarbeiten. Mehl sieben und unterheben. Sauerkirschen gefroren unterheben. Backförmchen mit Butter gründlich fetten, mit gehobelten Mandeln bestreuen. Masse in die Förmchen verteilen. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten backen.