



Zwetschgen/Aprikose–Marzipan Küechli

Zutaten für 15 Stück:

- 150 gr. Marzipanrohmasse
- 6 EL Aprikosen- oder Orangenkonfitüre
- 1 – 2 EL Orangensirup
- ca. 8 grosse Zwetschgen (Aprikose)
- 1 Platte backfertiger Blätterteig
- Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig ausrollen und in ca. 8 x 8 cm grosse Quadrate schneiden und diese auf dem Backblech (Folie) verteilen.

Marzipanwurst in ca. 7 mm grosse Stücke schneiden, dann platt walzen. Anschliessend in Pfanne erwärmtes Konfi/Sirupgemisch auf Marzipan streichen und danach die Zwetschgenhälften (in feine Streifen geschnitten) darauf legen. Nochmals mit Konfi/Sirupgemisch besteichen.

Küechli in heissen Backofen ca. 18 – 20 Minuten goldbraun backen. Rand anschliessend mit Puderzucker bestäuben.

