

# Marzipan-Wölkchen

Verführerisch leckere Marzipanwölkchen mit Marzipan und gehobelten Mandeln - Marzipan Wölkchen backen.

etwa 40 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Zutaten:

400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
80 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eiweiß (Größe M)  
etwa 8 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma  
etwa 100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

## Wie backe ich einfache Marzipan-Wölkchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Marzipan-Masse zubereiten:

Marzipan-Rohmasse grob raspeln oder sehr klein schneiden und in einen Rührbecher geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eiweiß und Aroma hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) auf niedrigster Stufe gut verrühren.

### 3 Mit Hilfe eines Teelöffels etwa 40 Portionen abstechen und mit feuchten Händen zu Kugeln formen. Diese in den gehobelten Mandeln wälzen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Die Marzipan-Wölkchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Nach Wunsch die Marzipan-Wölkchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

