

# Marmeladekipferln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Makronenmasse:

380 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
200 g gesiebter Staubzucker  
3 Eiklar (Größe M)  
30 g fein gehacktes Orangeat  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Füllung:

3 - 4 EL Marmelade nach Wahl

### Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1 Becher)

## 1 Makronenmasse:

Marzipan mit Staubzucker und einem Eiklar in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer klumpenfreien Masse verrühren. Die übrigen Eiklar nach und nach dazugeben und Orangeat und Zitronenschale unterrühren.

- 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Kipferln spritzen und ca. 1/2 Std. abtrocknen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 3 Füllung:

Die erkalteten Kipferln mit Marmelade zusammensetzen.

## 4 Zum Tunken:

Die Enden der Kipferln in Glasur tunken.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Masse sollte so fest sein, dass sie beim Aufspritzen mit einer kleinen Tülle die Form behält.

