

Marzipancreme Füllung – 15 cm Torte

Zutaten- und Materialliste



Zutaten

- 100 g Marzipan
- 50 g Butter (Zimmertemperatur)
- 35 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 2 Eier
- 15 g Weizenmehl

Material

- Schüssel
- Küchenmaschine/ Handmixer
- Aufbewahrungsdose

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Startzeit	Endzeit
Marzipancreme Füllung		15 min		
GESAMT		15 min		

Rezept

1. Das Marzipan, die Butter, den Zucker und die Prise Salz in etwa fünf Minuten cremig schlagen.
2. Nun die Eier nacheinander mit dem Mixer unterrühren.

Tipps und Tricks: Falls euch die Masse flocken sollte, einfach lang genug rühren (das kann auch mal 10 Minuten dauern), dann wird sie sich verbinden.

3. Zuletzt das Mehl in die Schüssel geben und gut verrühren.
4. Nun die Füllung bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkung: Rechtzeitig aus dem Kühlschrank herausholen, damit die Masse streichfähig wird und Zimmertemperatur annehmen kann.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi