

# Vanille - Marzipan - Kopenhagener

Kategorien: Kleingebäck, Kuchen, Hefeteig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN HEFETEIG*

---

250	Gramm	Mehl
30	Gramm	Helfe
1/8	Ltr.	Milch
1		Ei
60		GZucker

## *FÜR DEN MÜRBTTEIG*

---

150	Gramm	Mehl
70	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
1		Ei
1	Pack.	Vanillinzucker

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

100	Gramm	Marzipanrohmasse
2		Eigelb
3	Essl.	Schlagsahne (evtl. etwas mehr)
2	Pack.	Backfeste Puddingcreme für je 1/4 ltr. Milch
200	Gramm	Kirschkonfitüre
50	Gramm	Mandelblättchen
	Etwas	Milch

### Anleitung:

Den Hefeteig und den Mürbteig getrennt zubereiten. Den Hefeteig zweimal gehen lassen und danach mit dem Mürbteig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 12 Quadrate ausschneiden.

Marzipan, 1 Eigelb und die Sahne verrühren. Die Puddingcreme nach Packungsvorschrift zubereiten.

Die Quadrate erst mit der Marzipanmasse und dann mit dem Pudding bestreichen. In der Mitte einen Kleks Kirschkonfitüre geben Die Teigtaschen in der Mitte zusammenklappen.

1 Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Ränder damit bestreichen. Mandelblättchen drüberstreuen

Bei 200 Grad 15 Minuten backen.