

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Süße Nussbrezeln -
Oktoberfest**

globus

Zutaten

Füllung

200 g Marzipanrohmasse
1 Ei
4 EL Aprikosenmarmelade,
fein passiert
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g gemahlene Walnüsse

Quarkölteig

150 g Magerquark
1 Ei
60 ml Sonnenblumenöl
1 TL Vanilleextrakt
75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl

3 TL Backpulver
1 Prise Zitronenschalen-
abrieb
2–3 EL Milch

Guss

120 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

 45 Min.  30 Min.  20 Min.  12 Stück

1 Füllung

Den Marzipan fein reiben, die Nüsse und Mandeln fein hacken oder mahlen und gemeinsam mit dem Marzipan und der Aprikosenmarmelade verrühren.

2 Quarkölteig

Den Quark, Ei, Öl, Vanilleextrakt, Zucker, Salz, Mehl, Backpulver, Zitronenschalenabrieb und Milch verrühren.

Den Teig halbieren und beide jeweils zu einem großen Rechteck mit etwa 20 x 25 cm ausrollen. Eine Hälfte des Teiges mit etwas Milch bestreichen. Dann mit der Nussmischung bestreichen und die zweite Teigplatte auflegen. Die Platte nun in 8 Streifen schneiden, diese zu Kordeln drehen, zu Brezeln formen und auf ein mit Backfolie oder -papier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen, bis die Brezeln goldbraun sind.

3 Guss

Den Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die Brezeln damit bestreichen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

