

ZUTATEN

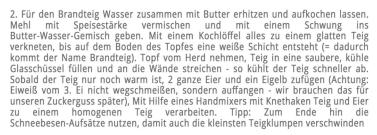
BRANDTEIG 120ml Wasser 50g Butter 2g Salz 60g Mehl 15g Speisestärke 3 Fier

CREME 100g Marzipan 50ml Orangensaft 150ml Cremefine zum Schlagen 20g Puderzucker 8 Tropfen Bittermandelöl

DEKORATION 150g Puderzucker 6 Tropfen Bittermandelöl Bunte Streusel

MARZIPAN CREAM PUFFS

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen



3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Ich habe 8 Windbeutel daraus gespritzt. Das ist wichtig zu wissen, da sich dadurch auch die Backzeit verändert. Windbeutel nun im Ofen ca. 35 Minuten backen. Vorsicht: Nicht die Backofentür aufmachen! Sonst fallen die empfindlichen Leckerbissen ganz schnell in sich zusammen. Windbeutel nach der Backzeit gut auskühlen lassen

4. Für die Creme Marzipan in kleine Stücke reißen und zusammen mit Orangensaft, Bittermandelöl und 50ml der Sahne pürieren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Restliche Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und anschließend Marzipanmasse unterheben

5. In jeden Windbeutelboden ein kleines Loch schneiden, Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und diese durch die Öffnung im Windbeutel spritzen. Windbeutel kühl stellen

6. Für den Zuckerguss Eiweiß mit Puderzucker und Bittermandelöl verrühren und Windbeutel einmal kopfüber darin eintauchen lassen. Abschließend Cream Puffs mit Bunten Streuseln verzieren und gut gekühlt mit den Liebsten teilen REZEPT FÜR: 8 STÜCK DAUER: 1 STUNDEN 45 MINUTEN



NOLISEN

