

Kopenhagener mit Orangen - Marzipan und exotischen Früchten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Typisch dänisch, man glaubt es kaum, auch bei uns beliebt wie eh und je

Zutaten

- Für 12 Stück:
- 550 g Blätterteig aus dem Kühlregal (2 Päckchen, 25 x 42 cm)
- 200 ml Orangensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- 30 g Marzipan - Rohmasse, geraspelt
- 10 g Vanille Puddingpulver zum Kochen
- 25 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Ei mit etwas Milch verquirlt
- 4 EL heiße Aprikosen - Konfitüre
- Für den Belag:
- Frische Kiwi, Ananas, Mango, Papaya in großen Stücken

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 °C / Umluft vorheizen, 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Das Puddingpulver mit etwas Orangensaft und Zitronenabrieb glatt rühren, den großen Rest erhitzen. Das Puddingpulver einrühren, mit dem Marzipan und der Butter 1 min. köcheln lassen

Schritt3

Zurück ziehen und das Eigelb verrühren; abkühlen lassen

Schritt4

Den Blätterteig zeitig aus der Kühlung nehmen. Aufrollen und in 25 x 14 cm große Rechtecke schneiden, dann diagonal halbieren.

Schritt5

Die Ecken zur Mitte hin einschlagen und die Spitzen leicht andrücken. Mit dem verquirlten Ei einstreichen, mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.

Schritt6

1 guten Tl Füllung in die Mitte setzen, verteilen und für 10 - 12 min. goldbraun backen.

Schritt7

Heraus nehmen, abkühlen lassen und mit den Früchten belegen.

Schritt8

Mit heißer Aprikosen Konfitüre abstreichen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kopenhagener-mit-orangen-marzipan-und-exotischen-fruechten-hausgemacht/>