



Süße Nussbrezeln / Oktoberfest



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Kühlzeit  
**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## FÜLLUNG

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

## QUARKÖLTEIG

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

Den Teig halbieren und beide jeweils zu einem großen Rechteck mit etwa 20x25 cm ausrollen. Einen Teig mit etwas Milch bestreichen. Dann mit der Nussmischung bestreichen und die zweite Platte 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 O/U etwa 25 Minuten backen, bis die Brezeln goldbraun sind.

## GUSS

Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die Brezeln damit bestreichen.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Sally <3

## FÜLLUNG:

- 200 g** Marzipanrohmasse
- 1** Ei
- 3 EL** Aprikosenmarmelade (fein passiert)
- 50 g** Mandeln (gemahlen)
- 50 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 50 g** Walnüsse (gemahlen)

## QUARKÖLTEIG:

- 150 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 60 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 75 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 300 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 3 EL** Milch

## GUSS:

- 120 g** Puderzucker
- 2 EL** Zitronen (Saft)