

# 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/>