

Fruchtig gefülltes Knusper-Marzipan

Feines Marzipan mit frischen Früchten und Pudding

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gastroflex Florentiner-Form:

20 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Marzipanmasse:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

25 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

Füllung:

250 g gemischtes Beerenobst, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
50 g Zartbitterschokolade
300 g Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon-Vanille

1 Vorbereiten:

2/3 der Mandeln in die Vertiefungen der Florentiner-Form streuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Marzipanmasse:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker, Vanillin-Zucker und Zitronen-Aroma verkneten, zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen (30 x 20 cm). Mit einem Ausstecher oder Glas zuerst 15 Kreise (Ø 5,5 cm) ausstechen. Je einen Marzipankreis in eine Vertiefung der Florentiner-Form legen, auf die Mandeln und an den Rand der Form drücken. Mit einer Gabel zweimal einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 5 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Marzipanböden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann die Marzipanböden herauslösen. Übrige Mandeln in 9 Vertiefungen der Florentiner-Form verteilen, 9 weitere Marzipankreise (Ø 5,5 cm) ausstechen (ggf. übrigen Teig wieder verkneten und erneut ausrollen) und wie oben beschrieben in die Florentiner-Form hineindrücken und backen.

4 Füllung:

Beeren waschen, putzen, entstielen und trocken tupfen. Erdbeeren halbieren oder vierteln. Himbeeren und Brombeeren nur verlesen, Schokolalde grob zerteilen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Wenn die Marzipanböden vollständig abgekühlt sind, sie mit Hilfe eines Pinsels mit der geschmolzenen Schokolade auspinseln. Schokolade fest werden lassen.

- 5 Sahne Pudding mit der Fruchtzubereitung im Becher verrühren. Den Pudding in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Die Masse gleichzeitig in 12 Förmchen spritzen und mit den vorbereiteten Beeren belegen.

