

Klassisches Marzipanbrot

Marzipanbrot selber machen - Ganz schnell und einfach aus Kuvertüre und Marzipan Marzipanbrote herstellen.

etwa 15 Scheiben



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Guss:

etwa 75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Zutaten:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

etwa 2 EL Puderzucker

Wie mache ich Marzipanbrot?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen.

2 Zubereiten:

Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden, in eine Rührschüssel geben und Puderzucker hinzufügen. Mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten. **Hinweis:** Nicht zu lange kneten, da sonst das Mandelöl austreten kann und das Marzipan trocken wird. Marzipan zu einem etwa 15 cm langen Brotlaib formen.

3 Guss:

Kuvertüre nach Packungsanleitung temperieren. Erst den Boden des Brotes dünn mit Kuvertüre bestreichen und fest werden lassen. Dann das Brot auf einen Bogen Backpapier legen und mit der übrigen Kuvertüre bestreichen und fest werden lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Marzipanbrot kann man etwa 1 Woche aufbewahren.

