


Knackiges Mandelkonfekt

Ein schnelles Konfekt mit gehackten Mandeln und Marzipan, schön zum Verschenken

etwa 50 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Mandelmasse:

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
30 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

50 g Zartbitterschokolade
50 g weiße Schokolade

1 Mandelmasse:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Marzipan mit gesiebttem Puderzucker, Finesse und Mandeln in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Knethaken) verkneten. Die Mandelmasse zu einer Rolle formen und halbieren.

- 2 Eine Hälfte der Mandelmasse zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Quadrat (12 x 12 cm) ausrollen. Das Quadrat längs und quer in je 4 Streifen schneiden und jedes kleine Quadrat diagonal halbieren. Die andere Hälfte zu einem Rechteck (12 x 10 cm) ausrollen, längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden.

3 Verzieren:

Zartbitterschokolade und weiße Schokolade grob zerkleinern und getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Das Konfekt nach Belieben in die helle oder dunkle Schokolade tauchen, abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen oder mit Hilfe eines Teelöffels besprenkeln.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt der Mandeln auch gehackte Haselnüsse verwenden.

