




Marzipan-Konfekt

Marzipan-Schokoladenpralinen zum Naschen und Verschenken.

etwa 70 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß
Dr. Oetker gehackte Pistazien ,
ganze Haselnusskerne,
getrocknete Cranberrys

1 Vorbereiten:

Zartbitter-Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

2 Zubereiten:

Marzipan, Puderzucker, Finesse und geschmolzene Kuvertüre in einen Rührbecher geben. Das Ganze mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe verrühren. Die Masse in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und maximal 1/2 cm dick ausrollen (Abb. 1). Die obere Folienschicht abziehen. Aus dem Marzipan mit verschiedenen Pralinenausstechern Motive ausstechen.



3 Verzieren:

Die weiße Kuvertüre ebenfalls grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Das Marzipan-Konfekt nach Belieben mit der weißen Kuvertüre, Nüssen, Pistazien und Cranberrys verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt und verpackt ist das Konfekt etwa 3 Wochen lagerfähig.

