




Marzipantaler

Marzipan-Nougat-Pralinen für die Adventszeit

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Nougatfüllung:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
100 g Löffelbiskuits
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Puderzucker

Marzipan-Füllung:

300 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
30 g Pistazienkerne , gemahlen

Außerdem:

150 g Zartbitterschokolade
Pistazienkerne

1 Nougat-Füllung:

Nougat grob zerkleinern. 50 g Nougat für die Verzierung beiseitelegen. Das übrige Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, mit einem Teigroller zerkleinern und in eine Rührschüssel geben. Geschmolzenes Nougat und Vanillin-Zucker dazugeben und mit einem Mixer (Knethaken) zu einer glatten Masse verkneten. Masse auf einer leicht mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche vorsichtig zu einer 20 cm langen Rolle formen. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und auf einem Brett etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Marzipan-Füllung:

Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Etwa 1/3 des Marzipans mit den gemahlene Pistazienkernen gut verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (etwa 20 x 14 cm) ausrollen. Das übrige Marzipan ebenfalls zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (etwa 20 x 16 cm) ausrollen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die Nougat-Rolle längs auf das Pistazien-Marzipan-Rechteck legen und vorsichtig aufrollen (die Enden ggf. andrücken). Nun die Pistazien-Marzipan-Rolle auf das Marzipan-Rechteck legen und ebenfalls der Länge nach fest aufrollen (die Enden ggf. andrücken). Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4 Schokolade grob zerkleinern und mit dem übrigen Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Frischhaltefolie von der Rolle entfernen und die Rolle in etwa 1,5 cm dicke Taler schneiden. Die Taler mit Hilfe von 2 Gabeln von beiden Seiten in die Schokolade tauchen, auf Backpapier legen, mit einer halbierten Pistazie verzieren und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders schön sieht es aus, wenn man aus dem Taler kleine Tortenstücke schneidet.
- Schön eingepackt eignen sich die Marzipantaler als kleines Geschenk und Mitbringsel.
- Statt Löffelbiskuits können Sie auch die gleiche Menge Lebkuchen verwenden.

