

Österliches Marzipan-Konfekt

Feines Konfekt mit Marzipan und Pistazien.

etwa 28 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 75 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
40 g Puderzucker
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 - 2 EL Marillenschnaps

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
etwa 25 g weiße Schokolade

Außerdem:

Ausstecher : Linzer Ausstecher "Osterei, Häschen & Schäfchen"

Wie mache ich österliches Marzipan-Konfekt?:

1 Vorbereiten:

Pistazien fein mahlen und etwa 1 EL zum Verzieren beiseitestellen.

2 Zubereiten:

Puderzucker sieben und mit Marzipan, Pistazien und Schnaps zu einer homogenen Masse verkneten. Zwischen Backpapierbögen etwa 1 cm dick ausrollen und mit den Ausstechern Häschen und Schäfchen ausstechen. Das Konfekt etwa 2 Std. oder über Nacht trocknen lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Konfekt damit überziehen und mit übrigen Pistazien dekorativ bestreuen.

4

Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und das Konfekt beliebig damit verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Ersetzen Sie die Pistazien durch gemahlene, geröstete Walnüsse.
- Sie können das Konfekt auch ohne Alkohol zubereiten.

