

Süßes Marzipan-Konfekt

Drei Sorten Pralinen aus Marzipan als leckeres Geschenk für die Lieben

etwa 100 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Puderzucker
400 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

Marzipankartoffeln (etwa 30 Stück):

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
etwa 25 g Dr. Oetker Kakao
1 TL Puderzucker

Marzipanbrote (etwa 20 Stück):

etwa 100 g Dr. Oetker Edel-
Kuvertüre
1 TL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
Dr. Oetker Kakao, Puderzucker
und/oder Glitzerzucker

Marzipanpralinen (etwa 50 Stück):

50 g Zitronat
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 EL Zitronenlikör, z. B.
Limoncello
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
1 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Marzipan zu einer Rolle formen und in 3 gleich große Stücke teilen.

2 Marzipankartoffeln:

Ein Drittel Marzipan mit Finesse verkneten. Aus der Masse etwa 30 Kugeln formen. Kakao mit Puderzucker vermischen und die Kugeln darin wälzen. Nach Wunsch in Pralinenförmchen servieren.

3 Marzipanbrote:

Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ein Drittel des Marzipans mit Bourbon Vanille-Zucker verkneten und in 20 gleich große Portionen teilen. Diese beliebig zu "Brotlaiben", "Brötchen" oder "Brezeln" formen. Das Marzipan-"Gebäck" mit Hilfe einer Gabel oder Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen, abklopfen und am Rand abstreifen. Die noch weichen Brote auf Backpapier setzen, mit Kakao, Puderzucker oder Glitzerzucker bestreuen. Kuvertüre fest werden lassen.



4 Marzipanpralinen:

Zitronat sehr fein hacken und etwa 1 EL beiseitestellen. Übriges Zitronat mit Finesse und Likör unter das letzte Marzipan-Drittel kneten. Marzipan etwa 1 cm dick auf Puderzucker oder zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit den Pralinenausstechern beliebige Motive ausstechen.

- 5** Kuvertüre grob hacken und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Pralinen mit einer Gabel oder Pralinengabel eintauchen, abklopfen und am Rand abstreifen. Auf Backpapier setzen und mit dem übrigen Zitronat bestreuen. Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Marzipan-Konfekt kühl aufbewahren (bis zu etwa 2 Wochen).
- Anstatt Zitronat können Sie auch Orangeat oder kandierte Kirschen verwenden.

