

Walnuss-Espresso-Marzipanbrot

Leckerer Marzipanbrot mit Walnüssen und einer leichten Kaffeernote

etwa 15 Scheiben



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Guss:

etwa 75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Zutaten:

30 g gehackte Walnüsse
1 gestr. TL Instant-Espressopulver
1 TL Wasser
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 1 EL Puderzucker

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und erkalten lassen. Zum Verzieren knapp 1 EL abnehmen. Espressopulver in dem Wasser anrühren.

2 Zubereiten:

Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden, in eine Rührschüssel geben, Puderzucker und angerührten Espresso hinzufügen. Mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten. Zum Schluss kurz die Walnüsse unterkneten. **Hinweis:** Nicht zu lange kneten, da sonst das Mandelöl austreten kann und das Marzipan trocken wird. Marzipan zu einem etwa 15 cm langen Brotlaib formen.

3 Guss:

Kuvertüre nach Packungsanleitung temperieren. Erst den Boden des Brotes dünn mit Kuvertüre bestreichen und fest werden lassen. Dann das Brot auf einen Bogen Backpapier legen und mit der übrigen Kuvertüre bestreichen, mit den übrigen Walnüssen bestreuen und fest werden lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Marzipanbrot kann man etwa 1 Woche aufbewahren.

