

Rezept

Marzipankonfekt

400g Marzipan Rohmasse. (Vgl. Foto " Blick in die Backstube "). 200g gesiebten Puderzucker	In einer Schüssel mit den Händen verkneten
60g gehackte Pistazien. (Vgl. Foto " Blick in die Backstube "). 60g gewürfeltes Orangeat. (Vgl. Foto " Blick in die Backstube "). geriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen. (Am Besten reiben mit der " Tim-Mälzer-Reibe ") 4 EL Orangen-Likör (z.B. Cointreau)	Zum Marzipan geben und alles verkneten
Mit den Händen kleine Röllchen formen (jeweils erst eine Kugel formen und daraus eine Rolle) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. (Vgl. Foto " Blick in die Backstube ").	
200g weiße Kuvertüre. (Siehe "diverse grundlegende Vorgehensweisen beim Backen": 8. Kuvertüre)	Über dem heißen Wasserbad schmelzen; die Rollen zunächst von oben damit bestreichen. (Vgl. Foto " Blick in die Backstube "). Abkühlen lassen, umdrehen und die andere Seite bestreichen. <u>Anmerkung:</u> Das Abkühlen und Festwerden der Kuvertüre geht sehr viel schneller, wenn man das Backblech kühl stellt, z.B. auf den winterlichen Balkon.
15 g gehackte Pistazien. (Vgl. Foto " Blick in die Backstube ").	Zur Deko oben drauf streuen. (Vgl. Foto " Blick in die Backstube ").