

Okonomiyaki, japanische Pfannkuchen-Pizza

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Konfekt

* ZUTATEN

200 g Marzipan-Rohmasse
100 g gesiebter Puderzucker
1 ts getrocknete Orangenschale
50 g feingehacktes Orangeat
1 bis 2 Eßl. Orangenlikör
Puderzucker für die
-- Arbeitsfläche

* ÜBERZUG & GARNIETUR

100 g Halbbitter-Kuvertüre
etwas Kokosfett
2 tb Puderzucker, gesiebt
1 tb Orangenlikör
etwas Orangensaft
ca. 30 Orangeatstückchen

* QUELLE

Weihnachts-Backen
Ceres-Verlag,
Dr. Oetker KG, 1996
erfaßt von Horst Aderhold

Marzipan-Rohmasse, Puderzucker und Orangenschale mit dem Knethaken verkneten. Gut ein Viertel der Masse in Alufolie wickeln und beiseite legen. Unter die restliche Marzipanmasse das Orangeat und den Orangenlikör kneten.

Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und die Masse etwas 2 cm dick ausrollen. Runde Plätzchen (Ø etwa 3 cm) ausstechen. die zurückbehaltene Marzipanmasse dünn ausrollen und kleine Blüten (Ø etwa 4 cm) ausstechen, in der Mitte etwas zusammendrücken, so daß ein halbgeschlossene Blüte entsteht. Etwas antrocknen lassen.

Die Halbbitter-Kuvertüre kleinschneiden und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Marzipanplätzchen ganz in Kuvertüre tauchen und mit einer schmalzinkigen Gabel (Pralinengabel) herausholen. Überschüssige Kuvertüre am Rand abstreifen, die Plätzchen auf Pergament absetzen.

Den Puderzucker, Orangenlikör und Orangensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und die Marzipanblüten damit bestreichen.

In die Mitte jeder Blüte kommt ein Stückchen Orangeat. Jeweils eine Blüte auf ein mit Kuvertüre überzogenes Marzipanplätzchen setzen.

HA*****