

Pikante Brottorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Konfekt

* ZUTATEN

200 g Marzipan-Rohmasse
100 g gesiebter Puderzucker
50 g gemahlene Pistazien
1 tb Kirsch- oder Marillenlikör
Puderzucker zum Ausrollen

* GARNIERUNG

200 g Halbbitter-Kuvertüre
Pistazienkerne

* QUELLE

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

Die Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker, den gemahlenden Pistazien und dem Likör mit dem Knetstacheln vermengen. Die Masse auf Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Das Ausstechförmchen jeweils vorher in gesiebttem Puderzucker tauchen, wobei die verbliebenen Marzipanreste vorher entfernt werden..

Die Marzipan-Herzen vorsichtig aus der Form herausdrücken, auf Alufolie oder Backpapier setzen und kühl stellen.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Marzipa-Herzen einzeln in die Kuvertüre tauchen und mit einer schmalzinkigen Gabel (Pralinenbesteck) aus der Kuvertüre heben, am Topfrand abstreifen und auf Backpapier setzen. Mit Pistazienkernen garnieren. Den Guß fest werden lassen.

HA*****