

## Rezept

# Calissons

Ein Rezept von Calissons, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> kandierte Melone (Spezialversand)	<b>20 g</b> Orangeat
<b>100 g</b> geschälte gemahlene Mandeln	<b>75 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Backoblate (2 × 20 cm)	<b>100 g</b> weißes, schmelzendes Fondant (Spezialversand)
Fleischwolf mit feiner Scheibe	Thermometer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Die kandierte Melone in grobe Stücke schneiden und anschließend durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Orangeat, gemahlene Mandeln und Puderzucker mischen und diese Mischung erneut durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, dabei portionsweise arbeiten, sonst verklebt der Fleischwolf.
2. Die Calisson-Masse gleichmäßig auf der Oblate verstreichen. Ein Backpapier darauflegen und die Masse vorsichtig mit einer Teigrolle glatt rollen. Dann das Backpapier wieder abziehen.
3. Das Fondant in einer Schüssel über dem Wasserbad vorsichtig auf 32° erwärmen. Anschließend gleichmäßig auf der Calisson-Masse verteilen und etwas fest werden lassen. Die Masse mit einem langen, scharfen Messer in Rauten schneiden, das Messer zwischendurch immer wieder säubern.