

Rezept

Kaffeemarzipan

Ein Rezept von Kaffeemarzipan, am 28.11.2023

Zutaten

20 ml Kaffeelikör	3 TL Instantkaffeepulver (oder Espresso)
250 g Marzipanrohmasse	50 g getrocknete Cranberrys
15 getrocknete Cranberrys für die Deko	200 g temperierte Vollmilchkuvertüre
Pralinengabel	Butterbrotpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Kaffeelikör in ein Glas geben und in der Mikrowelle erhitzen. Den Instantkaffee dazugeben und im Likör auflösen. Diese Mischung unter die Marzipanrohmasse kneten. Die Cranberrys grob zerkleinern und unter das Kaffeemarzipan kneten. Die Masse zu einer Kugel formen, luftdicht in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Das Marzipan in ca. 30 gleich große Stücke teilen und diese mit den Händen zu Ovalen formen. Cranberrys halbieren. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Die Marzipanstücke nacheinander in die temperierte Kuvertüre tauchen und mit der Pralinengabel darin wälzen, bis sie damit überzogen sind. Auf Butterbrotpapier ablegen und sofort mit je 1 Cranberryhälfte dekorieren.