

Rezept

Marzipankonfekt

Ein Rezept von Marzipankonfekt, am 20.03.2023

Zutaten

50 g	Nugat	200 g	Marzipanrohmasse
100 g	Vollmilchkuvertüre	50 g	Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Das Nugat in 24 Stückchen (ca. 1 cm) schneiden. Das Stück Marzipanrohmasse waagrecht halbieren und aufeinanderliegen lassen. Dann mit einem Messer in 12 gleich große Teile schneiden. Jedes Marzipanstück in der Hand etwas flach drücken, mit einem Stück Nugat belegen und zu Kugeln formen.
2. Die Kuvertüre in Stücke brechen, in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Marzipankugeln mit einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter ca. 15 Min. abtropfen lassen.
3. Die Pistazienkerne mit dem Messer fein hacken, in eine kleine Schüssel geben und das Konfekt einzeln darin wälzen. Auf einer Platte in ca. 1 Std. vollständig fest werden lassen.