Rezept

Meraner Nüsse

Ein Rezept von Meraner Nüsse, am 12.10.2024

Zutaten

1	Bio-Orange
150 g	Rohmarzipan
100 g	Zucker
50 g	Puderzucker
60	Walnusskerne (ca. 250 g)
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Bio-Orange heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben. Den Puderzucker mit Marzipan und Orangenschale verkneten. Die Mischung zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen und die Rolle in 30 Stücke schneiden.

2. Je 1 Stück Marzipanmasse zwischen 2 Walnusshälften geben und diese leicht zusammendrücken. Den Zucker mit 250 ml Wasser in einem Topf mit schweren Boden aufkochen und unter Rühren in ca. 10 Min. sirupartig einkochen lassen.

3. Ein Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Darauf ein Kuchengitter stellen. Die gefüllten Nüsse mithilfe einer Pralinengabel oder zwei normalen Gabeln in den Sirup tauchen und auf dem Gitter trocknen lassen.