

Nussmarzipan

Zutaten

500 g	Rohmarzipan
150 g	geriebene geröstete Walnüsse
40 g	Rum
20 g	Glucose Sirup

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Alle Zutaten abwiegen und herrichten.
2. Walnüsse rösten und vollständig auskühlen lassen.

Herstellung: Marzipan

1. Alle Zutaten zu einer ausrollbaren Konsistenz anwirken.

Aufarbeiten: Marzipan

1. Den Marzipan zwischen Distanzschienen ausrollen.
2. Mit einem konischen Ausstecher ausstechen und auf ein Backpapier wegsetzen.
3. Ausstecher zwischendurch zur Reinigung in hochprozentigen Alkohol tauchen.
4. Vor dem Tunken mindestens 8 Stunden antrocknen lassen.

Fertigstellung: Praline

1. Mit Milchtunkmasse tunken und mit je einer halben Nuss belegen.