



REZEPT



Advent

Marzipan-Amarena-Konfekt

... ein zartes Marzipangebäck!

Marzipan-Makronenmasse mit Amarenakirschen und Schoko-Nugatcreme.

Mit
KESKO Marzipan-Makronenmasse MMB
KESKO Mandeln, gehackt
KESKO Amarenakirschen
KESKO Chocovari



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!

Marzipan-Amarena-Konfekt

Art.-Nr.	Zutaten	Menge
06001	KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB	n. B.
07006	KESSKO Mandeln, gehackt, geröstet	n. B.
08815	KESSKO Amarenakirschen	n. B.
15020	KESSKO Chocovari	n. B.
	Pistazien, grob gehackt	n. B.

Herstellung

- Einen gestrichenen Portionierer (Größe 30 / 40 g) MMB in die gehackten Mandeln geben und darin rollen.
- Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.
- Kurz abstehen lassen und backen.
- Nach dem Backen und Auskühlen eine abgetropfte Amarenakirsche in die Vertiefung geben, mit Chocovari verschließen und mit grob gehackten Pistazien bestreuen.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 200 °C Oberhitze (100%)
190 °C Unterhitze (80%)
mit Unterblech

Backzeit: ca. 15-20 min (mit geöffnetem Zug)
Backzeit ist größenabhängig

