





# Österliches Marzipan-Konfekt

Feines Konfekt mit Marzipan und Pistazien

etwa 28 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 75 g Dr. Oetker gehackte Pistazien  
40 g Puderzucker  
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
1 - 2 EL Marillenschnaps

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter  
etwa 25 g weiße Schokolade

### Außerdem:

Ausstecher : Linzer Ausstecher "Osterei, Häschen & Schäfchen"

## 1 Vorbereiten:

Pistazien fein mahlen und etwa 1 EL zum Verzieren beiseitestellen.

## 2 Zubereiten:

Puderzucker sieben und mit Marzipan, Pistazien und Schnaps zu einer homogenen Masse verkneten. Zwischen Backpapierbögen etwa 1 cm dick ausrollen und mit den Ausstechern Häschen und Schäfchen ausstechen. Das Konfekt etwa 2 Std. oder über Nacht trocknen lassen.

## 3 Verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Konfekt damit überziehen und mit übrigen Pistazien dekorativ bestreuen.

## 4 Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und das Konfekt beliebig damit verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Ersetzen Sie die Pistazien durch gemahlene, geröstete Walnüsse.
- Sie können das Konfekt auch ohne Alkohol zubereiten.

