

GEFÜLLTE BAUMNÜSSE

ZUTATEN

30-40 Stück

400 g Rohmarzipan (Fertigprodukt)

250 g halbe Baumnußkerne

Glasur:

250 g Puderzucker

80 g Vorzugsbutter

2 EL Wasser



ZUBEREITUNG

- 1 Das Rohmarzipan etwas weich kneten und zu kirschgrossen Kugeln formen.
- 2 Je eine Kugel zwischen zwei Baumnußkerne legen und leicht zusammendrücken.
- 3 Für die Glasur Puderzucker und Vorzugsbutter in einem Pfännchen karamelisieren lassen, das Wasser zufügen und die Glasur im Wasserbad warm halten.
- 4 Die gefüllten Baumnüsse mit einer Gabel in die Glasur tauchen und auf einem mit Backtrennpapier belegten Kuchengitter trocknen lassen. In Praliné-Kapseln legen.