



4. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Konfekt für Eilige

Marzipan-Zimt-Herzen (oder -Monde)

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse
gut ½ TL Zimt, gemahlen
2 Messerspitzen Vanillezucker
3 Messerspitzen Zitronenschale
1 Prise Salz
¾ EL Puderzucker

außerdem Vollmilch-Kuvertüre
gehackte Mandeln/Pistazien, Walnushälften u. a. zum Verzieren

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit den übrigen Zutaten verkneten und
- am besten zwischen zwei Klarsichtfolien -
ca. ½ cm dick ausrollen und Herzen ausstechen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
Die Herzen mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, anschließend auf ein
mit Backpapier belegtes Blech legen und evtl. verzieren.
Danach auskühlen lassen.

Nicolai Treude, Schwarzenau