

Kürbiskern- Marzipankonfekt



Konfekt
Rezeptart



80 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit



Zutaten für 6-12 Portionen

100 g Steirische Kürbiskerne
100 g Zucker
200 g Rohmarzipan
Fertige Schokoladenglasur

Zubereitung

Zuerst Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und auf einen Teller überkühlen lassen. Dann Zucker karamellisieren, Kürbiskerne zugeben und Masse auf einem Backpapier auskühlen lassen, anschließend grob hacken. Marzipan mit dem Kürbiskernkrokant verkneten und 5 mm dick ausrollen. Kleine Formen ausstechen, mit Schokolade glasieren und beliebig verzieren, anschließend kühl stellen.

Tipp 1: Wenn Masse zu klebrig zum Verarbeiten wird, einfach kurz ins Gefrierfach legen. Wartezeiten ausnutzen um Schokoladenglasur herzustellen bzw. zu schmelzen.

Tipp 2: Für grüne Glasur einfach ein bis zwei EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. in weiße Schokoglasur einrühren. Aber Achtung – die Glasur wird dadurch weicher!

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch