

Ananas - Mandelgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Rohmarzipan
200	Gramm	Puderzucker
60	Gramm	Fein gehackte Ananas
2	Teel.	Frisch geriebenen Ingwer
1	Essl.	Rum
1		Eiweiss
1		Eigelb
1	Essl.	Sahne
150	Gramm	Gehobelte Mandeln

Anleitung:

Rohmarzipan mit Puderzucker verrühren und Ananas und Ingwer sowie den Rum und das Eiweiss einarbeiten. Es muss eine glatte homogene Masse entstehen. Den Backofen auf 150Grad C vorheizen. Aus der Marzipanmasse eine Rolle formen, die in Scheiben geschnitten wird. Eigelb und Sahne verrühren und die Kugeln damit bestreichen. In Mandelblättchen wälzen und etwa 15 Minuten backen.

Quelle:

Konrad Heizmann