

## Marzipan - Haferflocken - Cashewnuss - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Backen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Haferflocken, extra zart; (ersatzweise Schmelzflocken)
200	Gramm	Marzipanrohmasse
140	Gramm	Cashew-Nuesse
75	Gramm	Dunkle Kuvertuere
3	Essl.	Honig
2	Essl.	Amaretto
2	Essl.	Grand Marnier
2	Essl.	Sonnenblumenoel

### Anleitung:

Das Oel in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Haferflocken darin unter staendigem Ruehren goldbraun roesten. Aus der Pfanne nehmen und noch heiss mit der Haelfte des Honigs mischen und abkuehlen lassen. Nuesse klein hacken und die Haelfte davon ohne Fett mit dem restlichen Honig in der beschichteten Pfanne zu Krokant roesten. Anschliessend abkuehlen lassen.

Marzipan grob zerkleinern. Mit den restlichen Nuessen und den Haferflocken zu einem Teig kneten. Die Haelfte des Teiges mit Amaretto mischen, die andere Teighaelfte mit Grand Marnier. Aus den beiden Teighaelften je eine Rolle formen und gleich dicke Scheiben davon abschneiden. Die Amarettoscheiben zu Plaetzchen flach druecken, die Grand-Marnier-Scheiben zu Kugeln drehen. Krokant zerkleinern und Plaetzchen und Kugeln darin waelzen. Die Kuvertuere im Wasserbad schmelzen. Aus Butterbrotpapier eine kleine Tuete formen, Kuvertuere einfuellen, die Tuetenspitze abschneiden und die Plaetzchen und Kugeln mit Streifenmuster verzierern.