

Karamell - Marzipan.

Kategorien: Pralinen, Marzipan, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Rohmarzipan
150	Gramm	Staubzucker
150	Gramm	Karamellpaste
		Vollmilchkuvertuere

Anleitung:

Rohmarzipan, Staubzucker und Karamellpaste gut vermischen.
Marzipanmass etwa 1 cm dick zwischen 2 Plastikfolien (Plastiktütenstärke) ausrollen austechen Oval androcknen lassen 6-12 Std. Danach mit Vollmilchkuvertuere überziehen und auf Pergamentpapier absetzen.

Garnitur: Mit gestockter Kuvertuere im Spritzbeutel Sterntülle Grösse 2-3 Rosetten auspritzen.