

Mandel - Würfel

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 100 Stück

400	Gramm	Marzipanrohmasse
220	Gramm	Puderzucker, durchgeseibt
150	Gramm	Vollmilch-Kuvertuere
150	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
200	Gramm	Turrón, span. Mandelnougat
200	Gramm	Butter
80	Gramm	Pistazien
25	Gramm	Kristallzucker
100	Gramm	Mandelstifte

Anleitung:

1. 200 g Marzipan mit 50 g Puderzucker geschmeidig kneten und zu einem Rechteck von 25x20 cm ausrollen. Ein geeignetes kleines Backblech mit Klarsichtfolie auslegen und mit der Marzipanplatte auslegen.

2. Beide Kuvertueren grob hacken und im heissen Wasserbad schmelzen, abkuehlen lassen. Turrón in 1/2 cm kleine Wuerfel schneiden. Butter mit 150 g Puderzucker in 3-4 Minuten sehr schaumig schlagen, dann mit der Kuvertuere und dem Turrón vermischen. Diese Masse etwa 2 cm dick auf die Marzipanplatte aufstreichen.

3. Pistazien in der Moulinette fein mahlen. Restliche Marzipanrohmasse mit restlichem Puderzucker und dem Pistazienmehl verkneten, zu einem Rechteck von 25x20 cm ausrollen, als Deckel auf die aufgestrichene Masse legen und leicht andruecken. Mindestens 3 Stunden kalt stellen, bis die Masse schnittfest ist. Die Nougatplatte in 100 ca. 2 cm grosse Wuerfel schneiden.

4. Zucker und 25 ml Wasser aufkochen, 3 El abnehmen. Den Rest mit den Mandelstiften auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmaessig vermischen und im Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten in 10 Minuten braeunen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Die Mandelstifte dabei mehrmals wenden. Die Wuerfel nur ganz duenn mit der abgenommenen Zuckerloesung einstreichen und jeweils mit einigen der noch warmen, karamelisierten Mandeln verzieren. Die Mandelwuerfel zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kuehl lagern. Sie halten sich 2-3 Wochen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck 1 g E, 5 g F, 7 g KH = 77 kcal (322 kJ)