

Nougat - Marzipan - Eier

Kategorien: Konfekt, Pralinen, Saison, Ostern

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 30 STÜCK

200	Gramm	Nougatmasse
200	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Mandel-Likör
25	Gramm	Gemahlene Pistazien

AUSSERDEM

200	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiß
		Rote, gelbe, grüne
		Speisefarbe
		Zuckerblümchen und streusel

Anleitung:

1. Von der Nougatmasse mit einem Teelöffel ca. 30 Stücke abstechen und kleine Eier formen. Kalt stellen, bis die Masse fest ist.

2. Marzipanrohmasse, Puderzucker, Likör und Pistazien verkneten. Eine Rolle (ca. 3 cm /Ø) formen, in 30 Stücke schneiden.

3. Scheiben etwas flach drücken, jeweils ein Nougatei hineingeben, Seiten überklappen und ein Ei formen. Eine Stunde kalt stellen.

4. Puderzucker und Eiweiß verrühren, dritteln. Jeweils rosa, hellgelb und grün einfärben, dabei eventuell etwas Wasser zufügen, damit alles spritzfähig ist. Nougat-Marzipan-Eier damit überziehen und bespritzen.

Mit Zuckerblümchen und -streuseln verzieren. Fest werden lassen.