

Orange - Mokka - Brezerl

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rohmarzipan
60	Gramm	Orangeat
150	Gramm	Staubzucker
40	Gramm	Mandeln gerieben
1	Essl.	Instant-Kaffee
20	ml	Kirschwasser
		Kuvertuere
		Buntzucker

Anleitung:

Das Marzipan, den Staubzucker, das feingehackte Orangeat und die leicht angeroesteten Mandeln haeufen Sie auf ein Brett auf. Das Kaffeepulver im Kirschwasser auflösen und in die vorgeformte Mulde geben. Kneten Sie das Ganze zu einem festen Teig ab. Damit Sie gleichmaessig grosse Brezerln bekommen, wiegen Sie die Masse in 100 g-Teilen aus und rollen diese von Hand zu je 20 cm langen Rollen. Diese teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stuecke und rollen diese auf 8 cm aus.

Daraus formen Sie dann die Brezerln. Diese legen Sie auf ein mit Staubzucker bestreutes Papier und lassen sie mindestens einen Tag austrocknen.

Am naechsten Tag ueberziehen Sie die Brezerln mit Kuvertuere. Geben Sie sie dann auf das Glaciergitter zum Abtropfen und dann auf ein Backpapier. Bestreuen Sie die Brezerln mit Buntzucker