

Schokoladen - Marzipan - Sterne

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 80 Stück

80	Gramm	Rosinen
3	Essl.	Rum
200	Gramm	Vollmilchkuvertüre
500	Gramm	Marzipanrohmasse
200	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Abgeriebene Zitronenschale
		Puderzucker für die Arbeitsfläche

ZUM VERZIEREN

200	Gramm	Vollmilchkuvertüre
100	Gramm	Dunkle Kuchenglasur
		Pistazien
		Zuckerperlen
		Belegkirschen

Anleitung:

1. Die Rosinen klein hacken und im Rum etwa 1 Stunde marinieren.
2. Die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Marzipan mit den Fingern in Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit Puderzucker, Zitronenschale und aufgelöster Kuvertüre zu einer glatten Masse verrühren. Zuletzt die Rosinen mit Rum unterrühren. Im Kühlschrank etwa 2 Stunden kühlen.
3. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche das Schokoladenmarzipan 6 bis 7 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf Tablett setzen und über Nacht an einem kühlen Ort trocknen lassen.
4. Kuvertüre mit Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen, die Marzipansterne eintauchen, abtropfen lassen und auf mit Backpapier belegte Tablett setzen. Verzierungen wie Pistazien, Zuckerperlen und Belegkirschen auf die noch flüssige Schokolade setzen, Sterne trocknen lassen.