

Walnuss - Käfer

Kategorien: Konfiserie, Pralinen

Zutaten für: 10 Stück

100	Gramm	Marzipan
20	ml	Orangenlikör
10		Getrocknete Datteln; Entsteint
1	Teel.	Geriebene Pistazien
20		Walnusshälften
40	Gramm	Weißer Kuchenglasur
20		Schokoladen- oder Zuckerperlen

Anleitung:

1. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit Orangenlikör glatt rühren.

2. Die Datteln auf einer Seite längs einschneiden, mit der Marzipanmasse füllen und mit Pistazien bestreuen. Seitlich 2 Walnusshälften wie Flügel schräg nach oben in das Marzipan stecken.

3. Die Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Die Walnusskäfer mit der Unterseite in die Schokolade tauchen und auf mit Backpapier belegte Teller setzen. Je 2 Schokoladen- oder Zuckerperlen als Augen in das Marzipan stecken.

Tipp: Zur Abwechslung können Sie die Walnusskäfer auch mit Pekannüssen zubereiten.