

WALNUSS- KONFEKT



Zutaten : Zubereitung

Zutaten für etwa 30 Stück

50 g Rosinen
50 ml weißer Rum
200 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Marzipan-Rohmasse
250 g ganze Walnuskerne



Rosinen 30 Minuten in Rum einlegen. Abgießen, Flüssigkeit auffangen. Die Kuvertüre hacken, über dem warmen Wasserbad erwärmen, auf Körpertemperatur (ca. 37 °C) abkühlen lassen (Fingerprobe machen)*. Rosinen trockentupfen, fein hacken, mit Marzipan vermischen. Eventuell etwas Abtropfflüssigkeit von den Rum-Rosinen zufügen. Je ein kleines Stück Marzipanmischung zwischen zwei Walnusshälften geben. Walnusshälften leicht zusammendrücken, in die Kuvertüre tauchen. Auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

* Die Finger-Probe: Schokolade oder Kuvertüre wird bei Körpertemperatur, also bei ca. 37 °C verarbeitet. Ob die Temperatur stimmt, können Sie mit der Fingerprobe feststellen. Dippen Sie Ihren Finger in die Schokolade. Sie darf sich nicht zu kalt oder zu heiß anfühlen. Wer sich nicht sicher ist, nimmt ein Schokoladen-Thermometer.