



Mandelkonfekt

Feinstes Makronengebäck aus Marzipan

Variante 1 (Makronenmasse für Mandelkonfekt)

1000 g Marzipan-Rohmasse
MO MM **Art.-Nr. 015**
250 g Kristallzucker
150 g Eiweiß

Variante 2 (Eigelb-Makronenmasse für Mandelkonfekt)

1000 g Marzipan-Rohmasse
MO MM **Art.-Nr. 015**
250 g Eiweiß

Zum Belegen

Kandierte Belegfrüchte, Mandeln, Pistazien, Haselnüsse

Zum Abglänzen

Heiße Aprikosenmarmelade

Makronenmasse für Mandelhörnchen

1000 g Marzipan-Rohmasse
MO MM **Art.-Nr. 015**
400 g Kristallzucker
200 g Eiweiß (ca. 150–200 g)

HERSTELLUNG

Mandelkonfekt

Die Marzipan-Rohmasse mit dem Zucker und dem Eiweiß oder nur dem Eigelb zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit einer Sterntülle (12 mm) kleine Rosetten (ca. 10 g) aufdressieren und mit Früchten, Mandeln, Nüssen oder Pistazien belegen.

Backen: ca. 210 – 220 °C (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: ca. 12 – 15 Min.

(bis zur gewünschten Bräunung)

Nach dem Auskühlen dünn mit heißer Aprikosenmarmelade abglänzen.

Mandelhörnchen

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten. Portionen von ca. 40–50 g in gehobelten Mandeln rollen und zu Hörnchen formen.

Backen: ca. 190–200 °C (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: ca. 15–20 Min.

Nach dem Auskühlen empfehlen wir zum Absetzen unsere **Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana, FEHMARN, Art.-Nr. 727.**



mittel

Rezept-Nr. 01-07

www.lubeca-marzipan.de/rezepte