



Napoleon-Hut

Dänische Spezialität mit Marzipan (ca. 75 Stück à 50 – 60 g)

Mürbeteig

400 g Zucker
600 g Butter
200 g Marzipan-Rohmasse I aus Mittelmeermendeln MI MM Art.-Nr. 045
150 g Vollei
1000 g Weizenmehl Type 550

Marzipanfüllung

1200 g Marzipan-Rohmasse I aus Mittelmeermendeln MI MM Art.-Nr. 045

500 g Zucker
180 g Eiweiß

Nougatfüllung

400 g Nussnougat backfest / SG NNB / SG Art.-Nr. 284

HERSTELLUNG

Marzipan-Rohmasse, Butter, Zucker, Vollei und Mehl zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Den Teig für einige Stunden kühl stellen, danach auf 3 mm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 8,5 cm) die Böden der Napoleon-Hüte ausstechen.

In die Mitte einen Tupfer **Nussnougat backfest**, Art.-Nr. 284 dressieren.

Aus **Marzipan-Rohmasse**, Zucker und Eiweiß eine Makronenmasse herstellen, diese zu Kugeln von 20 g formen und auf den **backstabilen Nougat** legen. Nun den Mürbeteig an drei Seiten der Makronenmasse andrücken.

Backen: Ober-/Unterhitze 200 °C
Umluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Nach dem Auskühlen die Hüte an den Ecken mit **Dunkler Schokoladenkuvertüre Ghana, FEHMARN**, Art.-Nr. 727 absetzen.



einfach

Rezept-Nr. 01-13

www.lubeca-marzipan.de/rezepte