



# Kranse-Stangen

Dänisches Marzipangebäck klassisch und mit Nougat (für ca. 20 Stück)

1000 g **Marzipan-Rohmasse I mit californischen Mandeln**  
**MI CAL** Art.-Nr. 059  
 250 g Zucker  
 30 g Glucosesirup  
 70 g Hühnereiweiß, flüssig

**Für die Variante mit Nougat**

**Nussnougat backfest / SG**  
**NNB / SG** Art.-Nr. 284

## HERSTELLUNG

Die **Marzipan-Rohmasse** mit dem Zucker, Glucosesirup und Eiweiß langsam zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit einer großen dreieckigen Tülle (ca. 2,5 – 3 cm) Stränge von ca. 8 cm Länge auf ein Blech dressieren (siehe Foto). An den Seiten glatt abschneiden.

Bei der Variante mit **Nougat** eine längliche Kerbe in die Oberkante eindrücken. In diese Kerbe den **backfesten Nougat** mit einer Lochtülle Ø ca. 8 mm eindressieren (siehe Foto).

**Backen: Ober-/Unterhitze ca. 180 – 220°C**  
**Backzeit: ca. 15 Minuten**

Nach dem Backen und Erkalten mit Schokolade bzw. Eiweiß-Puderzuckerglasur dekorieren (siehe Foto).



einfach

Rezept-Nr. 01-17

[www.lubeca-marzipan.de/rezepte](http://www.lubeca-marzipan.de/rezepte)