
Walnuss-Aprikosen-Konfekt

Zutaten:

- 125 g wilde Aprikosen (Trockenfrüchte)
- 3 EL brauner Rum
- 200g Marzipan (*ohne Honig*)*
- 100 g Staubzucker
- Ca. 100 g Walnusskerne (halbierte)
- 100g Zartbitter-Kuvertüre (*milchfrei*)

Zubereitung:

Die Aprikosen mit dem Pürierstab pürieren (*oder fein aufschneiden*), den Rum dazugeben und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Das Marzipan und den Staubzucker dazugeben, alles verkneten.

Aus der Masse etwa 2cm dicke Rollen formen und etwa 1,5 cm dicke Scheiben davon abschneiden. Jeweils eine Walnusskernhälfte auf die Schnittfläche eines Marzipanstückes drücken. Die Marzipanstücke nach Belieben etwas nachformen (rund oder oval)

Für den Guss: Die Schokolade in kleine Stücke brechen und langsam im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Marzipanstücke bis zur oberen Kante hinein tauchen und auf Pergamentpapier setzen (evtl. nochmal umsetzen, damit

tierrechtesuedtirol.wordpress.com

das Konfekt keine "Füßchen" bekommt). Das Konfekt in kleine Papiermanschetten setzen und in einer gut schließenden Dose aufbewahren

** ist in den herkömmlichen Lebensmittelgeschäften zu bekommen.*



Rezept von Rapunzel Naturkost

www.rapunzel.de/bio-rezept-walnuss-aprikosen-konfekt--404.html

Veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung

Text in kursiver Schrift ist frei interpretiert

tierrechte@hotmail.com