



## MARZIPAN KONFEKT / EINFACHE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN MIT PISTAZIEN UND CRANBERRIES



Dieses Marzipan Konfekt kannst du als Eiweiß Resteverwertung nutzen, wenn du nicht immer Lust auf Kokosmakronen oder Baiser hast. Die Zutaten werden einfach alle miteinander verrührt, ein Aufschlagen vom Eiweiß ist nicht nötig. Dadurch sind sie super schnell und einfach zubereitet.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Kühlzeit  
**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

### KONFEKT-TEIG

Reibe das Marzipan und hacke die Cranberries fein. Verrühre alle Zutaten miteinander zu einem festen Rührteig. Verwende einen kleinen Eisportionierer oder einen Plätzchenportionierer und stich etwas Teig ab, drücke eine Backoblate darauf und setze die Plätzchen auf ein Blech. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für etwa 25-30 Minuten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Lasse sie danach komplett abkühlen.

### DEKORATION

Hacke die Zartbitterkuvertüre fein. Erwärme 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die geschmolzene Schokolade dann vom Herd herunter und rühre das restliche Drittel und das Kokosöl ein, damit die Kuvertüre auf die richtige Temperatur herunterkühlt. Tauche die abgekühlten Marzipanplätzchen in die flüssige Kuvertüre und bestreue sie dann mit den gehackten Pistazien und Mandeln. Lasse die Kuvertüre festwerden und bewahre die Plätzchen in einer Keksdose auf.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Sally <3

### KONFEKT-TEIG:

- ☐ **200 g** Marzipanrohmasse
- ☐ **50 g** Puderzucker
- ☐ **2** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **65 g** Mehl
- ☐ **100 g** Cranberries
- ☐ **50 g** Mandeln (gehackt)
- ☐ **50 g** Pistazien (gehackt)
- ☐ **40** Oblaten (50 mm)

### DEKORTAION:

- ☐ **150 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **10 g** Kokosöl
- ☐ **40 g** Pistazien (gehackt)
- ☐ **50 g** Mandeln (gehackt)