

# Ananaskonfekt

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Konfekt-Masse:

400 g kandierte Ananas  
2 EL weißer Rum  
400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack

### Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## 1 Konfekt-Masse:

Die Ananas sehr klein schneiden (faschieren). Mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einer kompakten Masse verkneten.

2 Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln mithilfe einer Gabel in die weiße Glasur tunken und zum Erstarren auf ein Backpapier setzen.

3 Etwas dunkle Glasur in ein Spritztütchen geben und das Konfekt damit verzieren.

4 Das Konfekt bis zum Servieren kalt stellen.